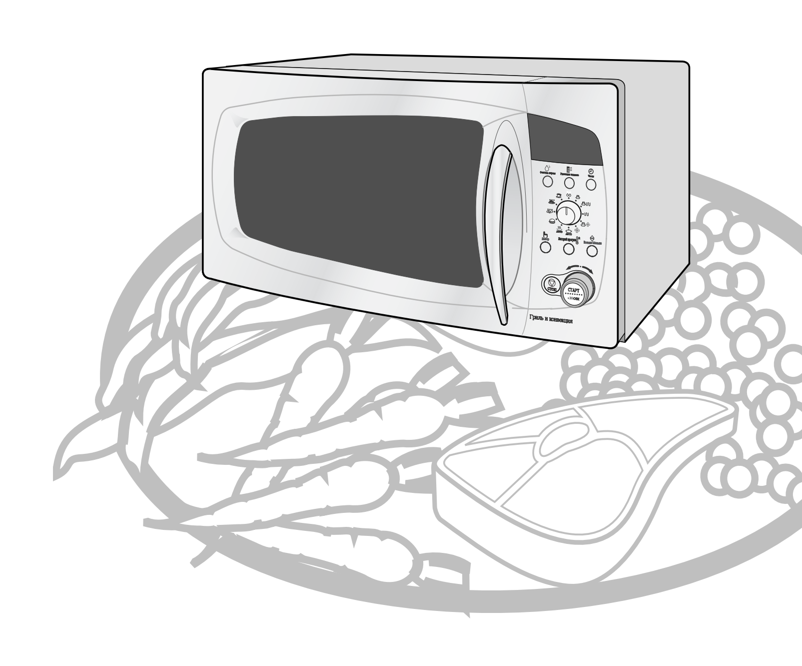


МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Инструкция пользователя и руководство по приготовлению пищи

C105AR / C105ABR
C105ATR / C105AFR

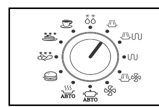


Code No.: DE68-02988A

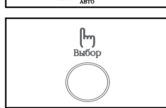
R

Краткое руководство по эксплуатации печи

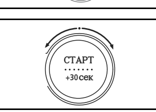
Если вы хотите приготовить какое-либо блюдо



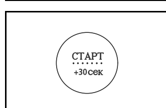
1. Установите **Переключатель режимов приготовления** на символ режима микроволн( ).



2. Нажимайте кнопку **Выбор**( ) пока на дисплее не появится нужный уровень мощности.

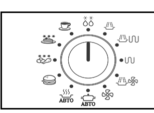


3. Выберите время приготовления пищи поворотом **ручки круговой шкалы.**

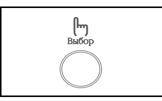


4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
   Результат: Начинается приготовление блюда.
   - Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала, а на дисплее четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

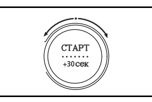
Если вы хотите разморозить какие-либо продукты



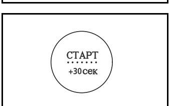
1. Поместите замороженные продукты в печь.
   Установите **Переключатель режимов приготовления** на символ Размораживания( ).



2. Выберите тип продуктов, нажимая кнопку **Выбор**( ) пока на дисплее не появится нужный тип продуктов.

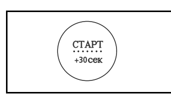


3. Выберите нужный вес поворотом **ручки круговой шкалы.**



4. Нажмите кнопку **СТАРТ**
   Результат: Начинается размораживание продуктов.
   - Когда размораживание закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала, а на дисплее четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Если вы хотите добавить 30 секунд ко времени приготовления

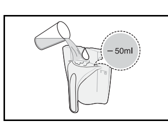


Оставьте продукты в печи.
Нажмите кнопку **+30сек** один или несколько раз - по одному разу для каждых 30 секунд, которые вы хотите добавить.

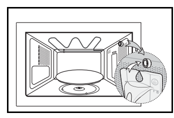
Использование системы Очистка паром

Пар, производимый системой очистки паром, смачивает внутреннюю поверхность печи. Воспользовавшись системой очистка паром, вы сможете без труда очистить внутреннее пространство печи.

- Пользуйтесь данной функцией только после окончательного остывания печи. (До комнатной температуры)
- Используйте только обычную воду, не нужно пользоваться дистиллированной водой.
- После использования системы очистка паром рекомендуется провести вентиляцию печи.
- Если во время этой процедуры дверца печи открыта, на дисплей будет выведено “E7” (в результате использования функции очистка паром вода в печи будет очень горячей).



1. Откройте дверцу.

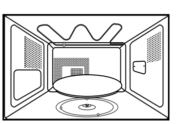


2. Налейте воду в контейнер для воды до уровня отметки на внутренней стенке контейнера. (уровень отметки - около 50 мл.)

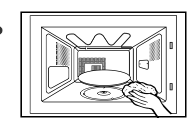


3. Прикрепите контейнер с водой к верхнему держателю контейнера для воды на правой стенке внутренней камеры печи.

4. Закройте дверцу.



5. Нажмите кнопку **Очистка паром** ( ).
   (Во время работы системы очистка паром лампочка будет гореть.)



6. Откройте дверцу.

7. Протрите внутренность печи сухим посудным полотенцем. Снимите поворотный круг и протрите пространство под штативом бумажным полотенцем.

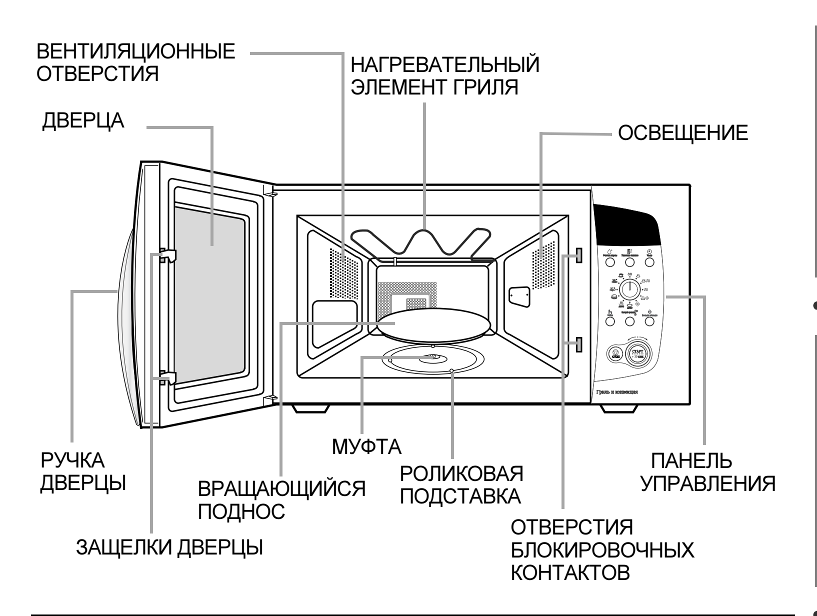


8. После того, как внутренность печи будет протерта, рекомендуется воспользоваться функцией вентиляции, чтобы окончательно досушить печь.

Осторожно!

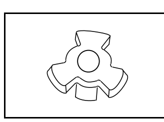
- Емкость для воды можно использовать только в режиме **“Очистка паром”**.
- При обработке продуктов, не являющихся жидкостями, уберите из печи емкость для воды, иначе она приведет к повреждению и возгоранию микроволновой печи.

Печь

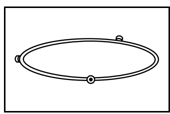


Принадлежности

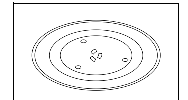
В зависимости от модели купленной вами печи, в ее комплект входят несколько принадлежностей, которые могут использоваться различным образом.



1. **Муфта,** уже закрепленная на валу электродвигателя в основании печи.
   Назначение: Муфта вращает поднос.

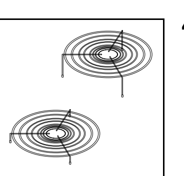


2. **Роликовая подставка,** предназначенная для установки в центр внутренней камеры печи.
   Назначение: Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.

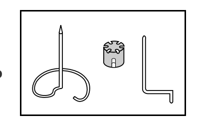


3. **Вращающийся поднос,** предназначенный для установки на роликовую подставку, при этом его центр совмещается с муфтой.
   Назначение: Вращающийся поднос служит основной поверхностью для приготовления; он легко вынимается из печи для чистки.

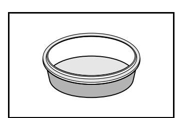
Принадлежности

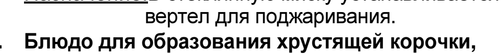


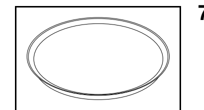
4. **Металлические подставки** (Высокая подставка, Низкая подставка), устанавливаемые на вращающийся поднос.
   Назначение: Металлические подставки могут использоваться для одновременного приготовления двух блюд. Одно блюдо ставится на вращающийся поднос, а другое – на подставку. Металлические подставки могут использоваться при приготовлении в режиме гриля, конвекции и в комбинированном режиме.



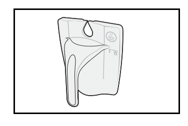
5. **Вертел для поджаривания,** подставка для вертела, шампуры, предназначенные для установки в стеклянную миску (только модели C105ABR / C105AFR).
   Назначение: Вертел для поджаривания удобен при поджаривании цыпленка, так как мясо не нужно будет переворачивать. Он может использоваться в комбинированном режиме приготовления с использованием гриля.



6. **Стеклянная миска,** предназначенная для установки на вращающийся поднос (только модели C105ABR / C105AFR).
   
   Назначение: В стеклянную миску устанавливается вертел для поджаривания.



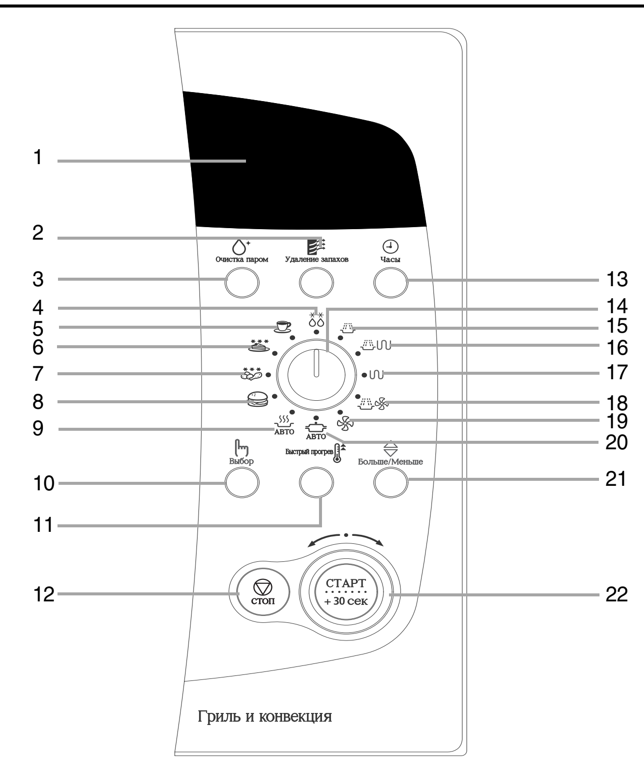
7. **Блюдо для образования хрустящей корочки,** предназначенное для установки на вращающийся поднос (только модели C105ATR / C105AFR).
   Назначение: Это блюдо используется для того, чтобы лучше подрумянивать пищу в режимах приготовления с помощью микроволн и комбинированного приготовления с помощью гриля, а также, чтобы сделать хрустящим тесто при приготовлении выпечки и пиццы.



8. **Емкость для воды**, используемая в режиме очистки, устанавливается на правой стенке печи.
   Результат: емкость для воды можно использовать для очистки.

R

Панель управления



1. Дисплей
2. Кнопка вентиляции
3. Кнопка Очистка Паром
4. Режим автоматического размораживания
5. Режим приготовления напитков
6. Режим приготовления выпечки
7. Режим приготовления закусок
8. Режим приготовления блюд для детей
9. Режим автоматического разогрева
10. Кнопка Выбор
11. Кнопка выбора режима предварительного прогрева
12. Кнопка “Стоп / Отмена”
13. Кнопка установки часов
14. Переключатель режимов приготовления
15. Режим микроволн
16. Комбинированный режим приготовления (микроволны + гриль)
17. Режим "Гриль"
18. Комбинированный режим приготовления (микроволны + конвекция)
19. Режим конвекции
20. Режим автоматического приготовления
21. Кнопка "Больше/Меньше"
22. Кнопка "Старт" / Корректировка времени приготовления/ Установка времени приготовления/ Выбор веса продуктов

Как пользоваться этой инструкцией

Благодарим вас за покупку микроволновой печи компании SAMSUNG. В инструкции для пользователя содержится много ценной информации о приготовлении пищи в вашей микроволновой печи:

- ***Меры предосторожности***
- ***Соответствующие принадлежности и посуда для приготовления пищи***
- ***Полезные советы по приготовлению пищи***

В самом начале инструкции вы найдете краткое руководство по эксплуатации, объясняющее три основные операции приготовления:

- ***Приготовление блюда (с использованием микроволн)***
- ***Размораживание продуктов***
- ***Добавление 30 секунд ко времени приготовления в случае, если блюдо еще не готово или если оно требует дополнительного разогрева***

На иллюстрациях, приведенных в пошаговых описаниях процедур, используются два разных символа.

Важно **Примечание**

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВОЗМОЖНОГО ЧРЕЗМЕРНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ

Несоблюдение следующих мер предосторожности может привести к вредному воздействию микроволнового излучения на ваш организм:

(a) Ни при каких обстоятельствах нельзя пытаться пользоваться печью при открытой дверце, портить блокировочные контакты (защелки дверцы) или вставлять что-либо в отверстия блокировочных контактов.

(b) Не вставляйте никаких предметов между дверцей печи и передней панелью, не позволяйте остаткам пищи или осадкам чистящих средств накапливаться на уплотняющих поверхностях. Поддерживайте дверцу и ее уплотняющие поверхности в чистоте, протирая их после использования печи сначала влажной, а затем мягкой сухой тряпкой.

(c) Не используйте неисправную печь, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по микроволновым изделиям, подготовленный фирмой-изготовителем.
Особенно важно, чтобы дверца печи надежно закрывалась, и чтобы не были повреждены:
(1) Дверца, уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности
(2) Петли дверцы (сломаны или ослаблены)
(3) Сетевой шнур

(d) Печь не должен настраивать или ремонтировать никто, кроме квалифицированного специалиста по микроволновым печам, подготовленного фирмой-изготовителем печи.

Меры предосторожности

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ. ВНИМАТЕЛЬНО ПРОСИТАЙТЕ И СОХРАНИТЕ, ЧТОБЫ ВПОСЛЕДСТВИИ ИМЕТЬ ВОЗМОЖНОСТЬ ВОЗПОЛЬЗОВАТЬСЯ ИМИ.

Перед тем, как начать кулинарную обработку жидких или твердых продуктов, убедитесь в том, что соблюдены нижеприведенные меры предосторожности.

1. **НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ** для приготовления в микроволновой печи металлической посудой:
   - Металлическими сосудами
   - Столовой посудой с золотой или серебряной отделкой
   - Вертелами, вилками, и т.п.

   Причина: Могут возникнуть электрическая дуга или искрение, приводящие к повреждению печи.
2. **НЕ** нагревайте:
   - Бутылки, банки, сосуды в герметичной или вакуумной упаковке. Например:Детское питание в банках.
   - Продукты с воздухонепроницаемой кожурой или скорлупой. Например:Яйца, орехи в скорлупе, томаты.

   Причина: Возрастание давления может привести их к взрыву.
   Совет: Снимайте крышки и прокалывайте кожуру, пакеты и т.д.
3. НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ микроволновую печь, когда она пуста.
   Причина: Можно повредить стенки внутренней камеры печи.
   Совет: Постоянно держите в печи стакан с водой. Вода поглотит микроволны, если вы случайно включите печь, когда она пуста.
4. **НЕ** закрывайте вентиляционные отверстия на задней стенке тканью или бумагой.
   Причина: Ткань или бумага могут загореться от соприкосновения с горячим воздухом, выходящим из печи.
5. **ОБЯЗАТЕЛЬНО** используйте толстые рукавицы, вынимая посуду из печи.
   Причина: Некоторая посуда поглощает микроволны, и тепло всегда передается от пищи к посуде. Следовательно, посуда будет горячей.
6. **НЕ** прикасайтесь к нагревательным элементам или внутренним стенкам печи.
   Причина: Стенки могут быть достаточно горячи для того, чтобы вызвать ожог, даже после окончания процесса приготовления пищи, хотя по их внешнему виду это может быть незаметно. Не позволяйте воспламеняющимся материалам контактировать с какими-либо внутренними поверхностями печи. Сначала дайте печи охладиться.
7. Во избежание возгорания в камере печи:
   - Не храните воспламеняющиеся материалы внутри печи
   - Удаляйте перекрученные проволочные завязки с бумажных или пластиковых пакетов
   - Не используйте вашу микроволновую печь для сушки газет.
   - Если вы заметили дым, выключите печь или отсоедините ее от сетевой розетки, не открывая дверцы печи.
8. Будьте особенно осторожны при разогревании жидкостей и детского питания.
   - ВСЕГДА соблюдайте время выдержки не менее 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться по всему объему.
   - По необходимости помешивайте пищу при нагревании и ВСЕГДА после нагревания.
   - Для предотвращения задержанного бурного вскипания и возможного ожога, следует перемешивать напитки перед нагреванием, во время и после нагревания.
     - * При ожоге следуйте следующим инструкциям ПЕРВОЙ ПОМОЩИ:
     - * Погрузите обожженное место в холодную воду как минимум на 10 минут.
     - * Наложите на обожженное место повязку из чистой сухой ткани
   - Не смазывайте обожженную кожу никакими кремами, маслами или лосьонами.
   - **НИКОГДА** не наполняйте сосуд до краев и выбирайте сосуд, который шире вверху, чем в основании, чтобы при кипении жидкость не выплескивалась наружу. Кроме того, бутылки с узким горлышком могут взорваться при перегреве.
   - **ВСЕГДА** проверяйте температуру детского питания или молока перед тем, как давать его ребенку.
   - **НИКОГДА** не нагревайте бутылочку для детского питания с надетой на нее соской, так как бутылочка может взорваться при перегреве.
   - При нагревании жидкостей в микроволновой печи существует опасность задержанного бурного вскипания, поэтому сосуд с жидкостью следует извлекать из микроволновой печи с осторожностью.
9. Будьте осторожны, чтобы не повредить сетевой шнур.
   - Не допускайте попадания воды на сетевой шнур или штепсельную вилку и держите сетевой шнур вдали от нагретых поверхностей.
   - Никогда не пользуйтесь микроволновой печью, если поврежден сетевой шнур или штепсельная вилка.
10. Открывая дверцу, стойте от печи на расстоянии вытянутой руки.
    Причина: Выходящий горячий воздух или пар могут вызвать ожог
11. Поддерживайте внутреннюю камеру печи в чистоте.
    - Чистите внутреннюю камеру после каждого пользования печью, используя раствор мягкого моющего средства, но сначала дайте стенкам внутренней камеры печи остыть, чтобы избежать ожога.

    Причина: Частицы пищи или разбрызгавшиеся капли жира, приставшие к стенкам или основанию печи, могут привести к повреждению покрытия и снизить эффективность работы печи.
12. Во время работы микроволновой печи, особенно в режиме размораживания, могут быть слышны звуки типа “пощелкивания”.
    Причина: Это нормальное явление, наблюдающееся при автоматическом изменении выходной мощности.
13. Если микроволновая печь работает без какой-либо нагрузки, то в целях обеспечения безопасности ее электропитание будет автоматически отключено. Через 30 минут вы вновь сможете нормально пользоваться печью.
    - Не беспокойтесь, если печь продолжит работу после окончания времени приготовления.

    Причина: Эта печь сконструирована так, что если она работала некоторое время в одном из режимов приготовления пищи (режиме МИКРОВОЛНЫ, ГРИЛЬ, КОНВЕКЦИЯ, МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ, МИКРОВОЛНЫ + КОНВЕКЦИЯ), то по окончании приготовления, после нажатия кнопки "Стоп" или после открытия дверцы, некоторое время работает вентилятор (без генерации микроволн), чтобы охладить внутренние электронные компоненты. Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала, а на дисплее четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Меры предосторожности (продолжение)

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ
Если пища разогревается или готовится в одноразовой посуде из пластика, бумаги или других воспламеняющихся материалов, то во время приготовления вы должны время от времени заглядывать в печь.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Если дверца или защелки дверцы повреждены, не пользуйтесь микроволновой печью, пока эта неисправность не будет устранена специалистом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Не специалисту опасно предпринимать какие-либо действия по ремонту или обслуживанию печи, связанные со снятием ее кожуха, предохраняющего от микроволнового излучения.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Жидкости и другие продукты не должны нагреваться в герметичных сосудах, поскольку такие сосуды могут взорваться.

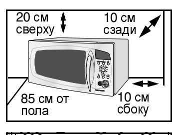
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Разрешайте детям пользоваться микроволновой печью без присмотра только в том случае, если вы научили ребенка, как безопасно пользоваться печью и он понимает опасность ее неправильного использования.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Во время приготовления пищи с использованием конвекции или комбинированного режима, корпус и дверца печи становятся горячими.

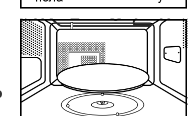
☛ **НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ** микроволновой печью, если в нее не установлена муфта, роликовая подставка или вращающийся поднос.

Установка вашей микроволновой печи

Данную микроволновую печь можно устанавливать почти в любом месте (на рабочей поверхности в кухне, на кухонной полке, столике на колесиках, столе).



1. Устанавливая печь, обеспечьте ей достаточную вентиляцию, оставив по меньшей мере 10 см свободного пространства сзади и сбоку и 20 см свободного пространства над печью и 85 см от пола.



2. Удалите из внутреннего пространства печи все упаковочные материалы.
   Установите кольцо вращения и поворотный круг.
   Убедитесь в том, поворотный круг вращается свободно.

3. Микроволновую печь нужно разместить так, чтобы была доступна розетка.

☛ **Никогда** не закрывайте вентиляционные отверстия, поскольку печь может перегреться и автоматически отключиться. Она будет находиться в нерабочем состоянии до тех пор, пока не охладится в достаточной степени.

☛ В интересах личной безопасности включайте кабель питания в заземленную розетку с тремя контактами, рассчитанную на переменное напряжение 230 В с частотой 50 Гц. Если кабель питания данного агрегата поврежден, его, во избежание опасности, должен заменить производитель или представитель производителя по обслуживанию или другое лицо с аналогичной квалификацией.

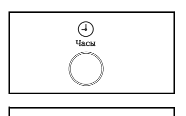
☛ **Не** устанавливайте микроволновую печь в сильно нагревающихся или влажных местах, как, например, поблизости от обычной печи или обогревательного прибора. Необходимо соблюдать технические требования, предъявляемые к источнику питания микроволновой печи, и любые применяемые удлинительные кабели должны иметь те же характеристики, что и кабель питания, поставляемый с печью. Перед первым использованием микроволновой печи протрите влажной тканью внутреннюю поверхность печи и уплотнители дверцы.

Установка времени

В вашей микроволновой печи имеются встроенные часы. Они могут показывать время в 24-часовом или 12-часовом формате. Вы должны установить часы:

- ***Когда вы в первый раз устанавливаете вашу микроволновую печь***
- ***После сбоя электропитания в сети переменного тока***

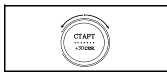
✉ Не забудьте перевести часы при переходе с летнего времени на зимнее, и наоборот.



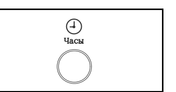
1. **Чтобы время показывалось…Нажмите кнопку Часы (◷)**

   В 12-часовом формате — Один раз

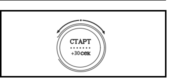
   В 24-часовом формате — Два раза



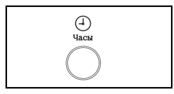
2. Установите цифры часов поворотом **ручки круговой шкалы.**



3. Нажмите кнопку **Часы** (◷).



4. Установите цифры минут поворотом **ручки круговой шкалы.**



5. Когда на дисплее появится правильное время, нажмите кнопку **Часы** (◷),чтобы запустить часы.

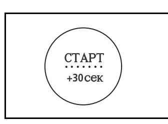
   Результат: Текущее время показывается на дисплее всегда, когда вы не пользуетесь печью.

Проверка правильности работы печи

Эта простая процедура дает вам возможность в любое время проверить, правильно ли работает ваша печь. Если вы в чем-либо сомневаетесь, обратитесь к разделу “Что делать, если вы сомневаетесь в чем-либо или возникла проблема” на следующей странице.

✉ Печь должна быть включена в подходящую розетку сети переменного тока. В печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального (100% - 900 Вт), то потребуется больше времени для того, чтобы довести воду до кипения.

Откройте дверцу печи, потянув за ручку, расположенную на правой стороне дверцы. Поставьте стакан с водой на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **СТАРТ** и установите время работы **4** или **5** минут нажатием кнопки **СТАРТ** соответствующее число раз.

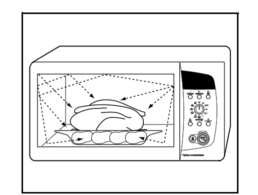
   Результат: Печь нагревает воду в течение 4-5 минут. К концу этого времени вода должна закипеть.

Как работает микроволновая печь

Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны; высвобождающаяся энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.Вы можете использовать вашу микроволновую печь для:

- ***Размораживания продуктов***
- ***Разогрева продуктов***
- ***Приготовления пищи***

Принцип приготовления пищи



1. Микроволны, генерируемые магнетроном, равномерно распределяются в пище, благодаря тому, что она вращается на подносе.
   За счет этого пища готовится равномерно.
2. Микроволны поглощаются пищей на глубину приблизительно до 1 дюйма (2,5 см).
   Приготовление затем продолжается за счет того, что тепло рассеивается внутри пищи.
3. Время приготовления может различаться, в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:
   - Количества и плотности продуктов
   - Содержания в них воды
   - Начальной температуры (находились ли продукты в холодильнике или нет)

☛ Так как в середине пища готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается даже после того, как вы вынули ее из печи. Поэтому необходимо соблюдать “время выдержки” пищи, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, для того чтобы обеспечить:

- Равномерное приготовление пищи до самого центра
- Одинаковую температуру по всему объему пищи

R

Что делать, если вы сомневаетесь в чем-либо или возникла проблема

Для ознакомления с любым новым оборудованием всегда требуется некоторое время. Если у вас возникли какие-либо из перечисленных ниже проблем, попробуйте соответствующие решения. Они могут сэкономить вам время и избавить от ненужного вызова специалиста по обслуживанию.

- ◆ Это нормально.
  - Конденсация влаги внутри печи.
  - Воздушный поток вокруг дверцы и наружного кожуха
  - Световые блики вокруг дверцы и наружного кожуха
  - Пар, выходящий по периметру дверцы или из вентиляционных отверстий
- ◆ Пища совсем не готовится
  - Правильно ли вы установили время приготовления и нажали ли кнопку **СТАРТ**?
  - Закрыта ли дверца?
  - Не перегрузили ли вы электрическую сеть, что привело к сгоранию плавкого предохранителя или срабатыванию автомата защиты?
- ◆ Пища пережарена или недожарена
  - Правильно ли было выбрано время приготовления для данного типа продуктов?
  - Был ли выбран надлежащий уровень мощности?
- ◆ В печи наблюдается искрение и потрескивание (электрическая дуга)
  - Не пользуетесь ли вы посудой с металлической отделкой?
  - Не оставили ли вы в печи вилку или другой металлический предмет?
  - Не находится ли алюминиевая фольга слишком близко к внутренним стенкам?
- ◆ Печь создает помехи работе радиоприемников или телевизоров
  - Во время работы печи могут наблюдаться слабые помехи работе телевизора или радиоприемника. Это нормально.
    - * Совет: Устанавливайте печь вдали от телевизоров, радиоприемников или антенн.
  - Если микропроцессор печи реагирует на помехи, показания дисплея могут быть сброшены.
    - * Совет: Отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вставьте ее обратно. Вновь установите время.
- ◆ На дисплее появляется сообщение "E3"
  - Сообщение "E3" автоматически появляется, если сработала защита внутренней камеры печи от перегрева. Если внутренняя камера печи перегрелась, дайте ей достаточно остыть, и запустите печь в прежнем режиме, нажав кнопку **Стоп**.

Если вам не удалось решить проблему, воспользовавшись вышеуказанными инструкциями, запишите на листе бумаги:

- ***Номер модели и заводской номер, которые обычно указываются на задней стенке печи***
- ***Гарантийную информацию***
- ***Четкое описание проблемы***

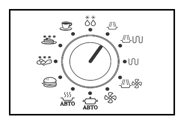
Затем обратитесь в магазин, где вы покупали печь или в ближайший к вам центр послепродажного обслуживания компании SAMSUNG.

Приготовление / Разогрев пищи

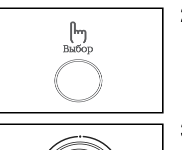
Следующая процедура объясняет, как приготовить или разогреть пищу.

☛ ВСЕГДА проверяйте установленные вами режимы приготовления пищи перед тем, как оставить печь без присмотра.

Откройте дверцу печи. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу. Никогда не включайте микроволновую печь, если она пуста.

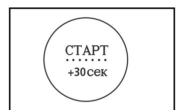


1. Установите **Переключатель режимов приготовления** на символ режима **микроволн** ( ).
   Результат: Дисплей показывает следующую информацию
   - (приготовление пищи в один этап)
   - (режим микроволн)



2. Выберите соответствующий уровень мощности, нажимая кнопку **Выбор** ( ) пока дисплей не покажет нужную выходную мощность. Более подробные сведения смотрите в приведенной ниже таблице уровней мощности.
3. Установите нужное время приготовления поворотом **ручки круговой шкалы.**
   - Пример: Чтобы установить время приготовления 3 минуты 30 секунд, поверните ручку круговой шкалы вправо так, чтобы на дисплее появились цифры 3:30

   Результат: На дисплее появляется время приготовления пищи.



4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
   Результат: Включается свет внутри печи и поднос начинает вращаться. Начинается приготовление пищи, а когда оно закончится:
   - ◆ Печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

   ✉ Если вы хотите узнать текущий уровень мощности, нажмите кнопку **Выбор** ( ) один раз. Если во время приготовления вы хотите изменить уровень мощности, нажмите кнопку **Выбор** ( ) два раза или более для выбора нужного уровня мощности.

✉ Если вы хотите нагревать пищу в течение короткого времени на максимальной мощности (900 Вт), вы также можете просто нажать кнопку **СТАРТ** по одному разу для каждых 30 секунд времени приготовления. Печь начинает работать немедленно.

Уровни мощности и изменение времени приготовления

Функция “уровень мощности” позволяет вам выбрать количество рассеиваемой микроволновой энергии и, таким образом, задать время, требующееся для приготовления или разогрева пищи, в зависимости от ее типа и количества. Вы можете выбрать один из шести имеющихся уровней мощности.

Уровень мощности	Процент	Выходная мощность
ВЫСОКИЙ	100%	900Вт
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	67%	600Вт
СРЕДНИЙ	50%	450Вт
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	33%	300Вт
РАЗМОРАЖИВАНИЕ	20%	180Вт
НИЗКИЙ	11%	100Вт

Время приготовления пищи, указанное в рецептах и в этой инструкции, соответствуют конкретному уровню мощности, указанному в рецепте.

Если вы выберете...	То время приготовления должно быть...
Более высокий уровень мощности	Уменьшено
Более низкий уровень мощности	Увеличено

Остановка приготовления пищи

Вы можете остановить приготовление в любое время для того, чтобы:

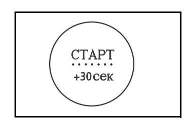
- ***Проконтролировать приготовление пищи***
- ***Перевернуть или перемешать продукты***
- ***Дать пище постоять***

Чтобы остановить приготовление...	Сделайте следующее...
Временно	Откройте дверцу. Результат: Приготовление пищи останавливается. Чтобы возобновить приготовление, вновь закройте дверцу и нажмите кнопку **СТАРТ**.
Полностью	Нажмите кнопку **Стоп**( ). Результат: Приготовление пищи прекращается. Если вы хотите отменить установленные вами параметры режима приготовления, нажмите кнопку **Стоп**( )еще раз.

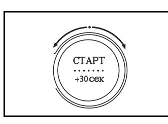
Корректировка времени приготовления

Как и при традиционном приготовлении пищи, вы можете обнаружить, что в зависимости от свойств продуктов или от ваших вкусов, вам необходимо немного откорректировать время приготовления. Вы можете:

- ***В любое время проконтролировать, как протекает процесс приготовления, просто открыв дверцу***
- ***Увеличить или уменьшить остающееся время приготовления пищи***



1. Чтобы увеличить время приготовления пищи, нажмите кнопку **СТАРТ**по одному разу для каждых 30 секунд, которые вы хотите добавить.
   - Пример: Чтобы добавить три минуты, нажмите кнопку **СТАРТ** шесть раз.



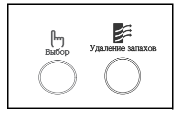
2. В процессе приготовления, для увеличения или уменьшения времени приготовления поворачивайте **ручку круговой шкалы** вправо или влево.

Установка и изменение единиц веса

По умолчанию, для этой микроволновой печи установлена единица измерения веса "граммы"



1. Если вы хотите изменить единицу веса на "**фунты**"…
   Одновременно нажмите кнопки Выбор( ) и **удаление запахов** ( ) и удерживайте их нажатыми в течение примерно 1 секунды.
   Результат: На дисплее появятся и мигнут три раза буквы "**oz**".
   Это означает, что в качестве единицы веса установлены **фунты.**



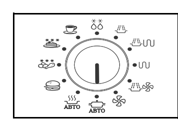
2. Чтобы вновь выбрать в качестве единицы веса **граммы**…
   Одновременно нажмите кнопки **Выбор**( ) и **удаление запахов** ( ) и удерживайте их нажатыми в течение примерно 1 секунды.
   Результат: На дисплее появятся и мигнет три раза буква "**g**". Это означает, что в качестве единицы веса установлены **граммы**.

Использование режима Автоматического приготовления

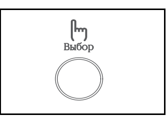
В режиме Автоматического приготовления( ) имеется пять запрограммированных по времени рецептов. Вам не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности.
Вы можете задать число приготавливаемых порций поворотом ручки круговой шкалы.

☛ Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

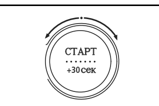
Откройте дверцу печи. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.



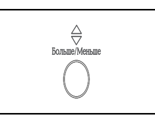
1. Установите **Переключатель режимов приготовления** на символ **Автоматического приготовления** ( ).



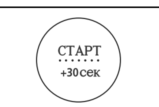
2. Выберите тип блюда, которое вы собираетесь приготовить, нажав кнопку **Выбор** ( ). Описание различных заранее запрограммированных режимов приготовления приведено в таблице на следующей странице.



3. Задайте размер порции поворотом **ручки круговой шкалы**.



4. При необходимости, увеличьте или уменьшите время приготовления, нажимая соответственно кнопки **Больше / Меньше** ( ).



5. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
   Результат: Пища готовится в соответствии с выбранной программой.
   ◆ Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

В этой таблице представлены различные программы автоматического приготовления, количества пищи, время выдержки и соответствующие рекомендации. Программы 1 и 2 работают в режиме приготовления только с помощью микроволн. Программа 5 работает в режиме комбинации микроволн и конвекции. Программы 3 и 4 работают в режиме комбинации микроволн и гриля.

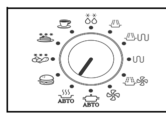
Код	Продукты	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1	Свежие овощи	200-250 г 300-350 г 400-450 г 500-550 г 600-650 г 700-750 г	3 мин.	Взвесьте овощи после того, как промоете их, почистите и разрежете на ломтики примерно одинакового размера. Выложите их в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. ложки) воды при приготовлении 200-250 г овощей, добавьте 45 мл (3 ст. ложки) воды при приготовлении 300-450 г овощей и 60-75 мл (4-5 ст. ложек) при приготовлении 500-750 г овощей. Перемешайте после приготовления. При приготовлении больших количеств, перемешайте один раз во время приготовления.
2	Очищенный картофель	300-350 г 400-450 г 500-550 г 600-650 г 700-750 г	3 мин.	Взвесьте картофель после того, как промоете, почистите его и разрежете на куски примерно одинакового размера. Выложите картофель в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 45 мл (3 ст. ложки) воды при приготовлении 300-450 г картофеля, добавьте 60 мл (4 ст. ложки) воды при приготовлении 500-750 г картофеля.
3	Жареная рыба	200-300 г (1 шт.) 400-500 г (1-2 шт.) 600-700 г (2 шт.) 800-900 г (2-3 шт.)	3 мин.	Смажьте маслом кожу целой рыбы, добавьте специи и травы. Положите рыбу на подставку бок о бок, головой одной рыбы к хвосту другой. Переверните, услышав звуковой сигнал.
4	Куски курицы	200-300 г (1кусок) 400-500 г (2кусок) 600-700 г (3кусок) 800-900 г (3-4кусок	3 мин.	Смажьте куски курицы маслом и приправьте перцем, солью и паприкой. Разложите в кружок на высокую подставку кожей вниз. Переверните куски курицы, как только печь подаст звуковой сигнал.
5	Жареная говядина / Жареная баранина	900-1000 г 1200-1300 г 1400-1500 г	10-15 мин.	Смажьте говядину/баранину маслом и посыпьте специями (только перцем; соль добавляется по окончании приготовления). Поместите на низкую подставку жирной стороной вниз. Переверните мясо, когда прозвучит звуковой сигнал. После приготовления и на время выдержки заверните мясо в алюминиевую фольгу.

Использование режима Автоматического разогрева

В режиме Автоматического разогрева( ) имеется четыре запрограммированных по времени рецепта. Вам не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности.
Вы можете задать число приготавливаемых порций поворотом ручки круговой шкалы.

☛ Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

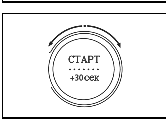
Откройте дверцу печи. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.



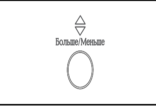
1. Установите **Переключатель режимов приготовления** на символ **Автоматического разогрева** ( ).



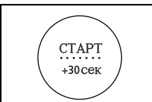
2. Выберите тип блюда, которое вы собираетесь разогреть, нажав кнопку **Выбор** ( ). Описание различных заранее запрограммированных режимов разогрева приведено в таблице на следующей странице.



3. Задайте размер порции поворотом **ручки круговой шкалы.**



4. При необходимости, увеличьте или уменьшите время приготовления, нажимая соответственно кнопки **Больше / Меньше** ( ).



5. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
   Результат: Пища разогревается в соответствии с выбранной программой.
   ◆ Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

В этой таблице представлены различные программы автоматического разогрева, количества пищи, время выдержки и соответствующие рекомендации.
Программы 1 и 2 работают в режиме приготовления только с помощью микроволн. Программы 3 и 4 работают в режиме комбинации микроволн и конвекции.

Код	Продукты	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1	**Блюдо на тарелке** (из холодильника)	300 – 350 г 400 – 450 г 500 – 550 г	3 мин.	Выложите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. Эта программа пригодна для блюд, состоящих из трех компонентов (например, мяса с соусом, овощами и гарниром из картофеля, риса или макарон).
2	**Суп/соус** (из холодильника)	200-250 мл 300-350 мл 400-450 мл 500-550 мл 600-650 мл 700-750 мл	2-3 мин.	Налейте суп/ соус в глубокую суповую тарелку или чашку и накройте крышкой на время разогрева и выдержки. Тщательно перемешайте перед тем, как дать постоять и после выдержки.
3	**Замороженная пицца**	300 – 400 г 450 – 550 г 600 – 700 г	-	Положите одну замороженную пиццу (-18°C) на низкую подставку. Положите две замороженные пиццы на низкую и высокую подставки.
4	**Замороженные булочки**	100 - 150 г (2 шт.) 200 - 250 г (4 шт.) 300 – 350 г (6 шт.) 400 – 450 г (8 шт.)	3 – 5 мин.	Выложите 2-6 замороженных булочек (-18°C) в кружок на низкую подставку. Разложите 8 замороженных булочек поровну на высокую и низкую подставки. Эта программа подходит для выпечки небольшого размера, такой, как булочки, маленькие французские батоны и сдоба.

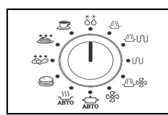
Использование режима Автоматического размораживания продуктов

R

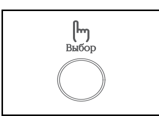
Режим автоматического размораживания продуктов( ) позволяет вам автоматически размораживать мясо, птицу, рыбу, хлеб и выпечку или фрукты. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Вам достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

☛ Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

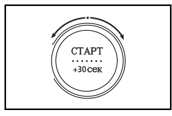
Откройте дверцу печи. Поместите замороженные продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.



1. Установите **Переключатель режимов приготовления** на символ **Автоматического размораживания** ( ).



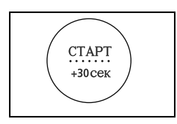
2. Выберите тип продуктов, которые вы собираетесь разморозить, нажатием кнопки **Выбор** ( ). Описания различных предустановленных режимов см. в таблице на следующей странице.



3. Задайте вес продуктов поворотом **ручки круговой шкалы.**



4. Нажмите кнопку **СТАРТ**
   Результат:
   - Начинается размораживание продуктов.
   - Печь подает звуковые сигналы по окончании первой половины размораживания, напоминая вам о том, что нужно перевернуть продукты.



5. Вновь нажмите кнопку **СТАРТ** чтобы завершить размораживание.
   Результат: Когда размораживание закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

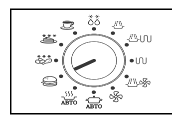
☛ Вы также можете размораживать продукты в ручном режиме. Чтобы сделать это, выберите функцию “Приготовление/ разогрев пищи с использованием микроволн” с уровнем мощности 180 Вт. Более подробные сведения смотрите в разделе “Приготовление/ разогрев пищи” на стр. 8.

В приведенной ниже таблице указаны различные программы автоматического размораживания, вес продуктов, времена выдержки и соответствующие рекомендации. Перед размораживанием продуктов освободите их от всех упаковочных материалов. Выложите замороженное мясо, птицу или рыбу на керамическую тарелку.

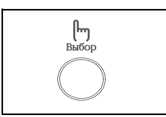
Код	Продук-ты	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1	**Мясо**	200-2000г	20-60мин.	Прикройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания говядины, баранины ,свинины, антрекотов, отбивных и фарша.
2	**Птица**	200-2000г	20-60мин.	Прикройте ноги и кончики крыльев алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Вы можете размораживать курицу как целиком, так и в виде кусков.
3	**Рыба**	200-2000г	20-50мин.	Прикройте хвосты целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе.
4	**Хлеб/ Выпечка**	125-1000г	5-30мин.	Положите хлеб или выпечку на кусок кухонной бумаги и переверните его, как только будет подан звуковой сигнал (печь продолжает работать, но останавливается, как только вы откроете дверцу). Эта программа подходит для размораживания всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и французских батонов. Располагайте булочки в кружок. Эта программа подходит для размораживания всех видов дрожжевой выпечки, бисквитов, творожного пудинга, изделий из слоеного теста. Она не подходит для слоеных тортов с фруктовой начинкой, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью.
5	**Фрукты**	100-600 г	5-10 мин.	Равномерно расположите фрукты на плоском стеклянном блюде, или используйте плоскую керамическую тарелку. Эта программа подходит для всех видов фруктов.

Использование режима приготовления блюд для детей

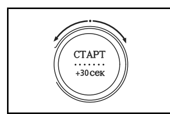
В режиме приготовления блюд для детей( ) имеется три запрограммированных по времени рецепта; вам не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности. Вы можете задать число приготавливаемых порций поворотом ручки круговой шкалы.
Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса, затем закройте дверцу.



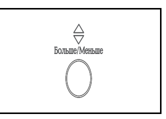
1. Установите **Переключатель режимов приготовления** на символ **Режима приготовления блюд для детей** ( ).



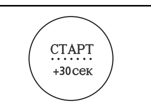
2. Выберите тип блюда, которое вы собираетесь приготовить, нажав кнопку **Выбор** ( ). Описание различных заранее запрограммированных режимов приготовления приведено в таблице на следующей странице.



3. Задайте размер порции поворотом **ручки круговой шкалы.**



4. При необходимости, увеличьте или уменьшите время приготовления, нажимая соответственно кнопки **Больше / Меньше**( ).



5. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
   Результат: Пища готовится в соответствии с выбранной программой.
   - Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

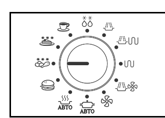
В приведенной ниже таблице представлены автоматические программы приготовления трех блюд, наиболее любимых детьми. В таблице указаны вес продуктов, времена выдержки и соответствующие рекомендации. Программы 1, 2 и 3 работают в режиме приготовления только с помощью микроволн.

Код	Продукты	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1	**Гамбургер** (холодный)	150 г (1 порция) 300 г (2 порции)	1-2 мин.	Положите гамбургер (булочку с ломтиком мяса) или чизбургер на кухонную бумагу. Положите один гамбургер в центр вращающегося подноса, два гамбургера друг напротив друга на подносе. После разогрева приправьте салатом, томатной пастой, приправами и специями.
2	**Мини-равиоли** (холодные)	200-250 г 300-350 г	3 мин.	Поставьте охлажденные готовые к употреблению мини-равиоли в пластиковой тарелке, безопасной для приготовления в микроволновой печи, в центр вращающегося подноса. Проколите упаковочную пленку готового продукта или обтяните пластиковую тарелку пленкой для микроволновой печи. Осторожго перемешайте до и после выдержки. Эта программа подходит как для равиоли, так и для лапши в соусе.
3	**Воздушная кукуруза**	100 г	-	Используйте специальную воздушную кукурузу, предназначенную для приготовления в микроволновой печи. Следуйте инструкциям производителя, положите пакет в середину вращающегося подноса.При приготовлении кукуруза будет лопаться и пакет увеличится в объеме. Будьте осторожны, вынимая и открывая горячий пакет.

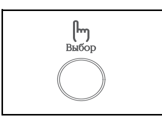
Использование режима приготовления закусок

R

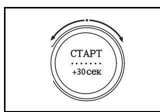
В режиме приготовления закусок ( ) имеется три запрограммированных по времени рецепта; вам не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности. Вы можете задать число приготавливаемых порций поворотом ручки круговой шкалы.
Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса, затем закройте дверцу.



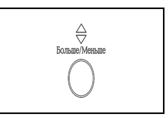
1. Установите **Переключатель режимов приготовления** на символ **Режима приготовления закусок** ( ).



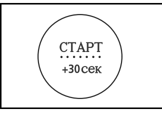
2. Выберите тип блюда, которое вы собираетесь приготовить, нажав кнопку **Выбор** ( ). Описание различных заранее запрограммированных режимов приготовления приведено в таблице на следующей странице.



3. Задайте размер порции поворотом **ручки круговой шкалы**.



4. При необходимости, увеличьте или уменьшите время приготовления, нажимая соответственно кнопки **Больше / Меньше** ( ).



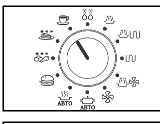
5. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
   Результат: Пища готовится в соответствии с выбранной программой.
   - Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

В приведенной ниже таблице представлены автоматические программы приготовления трех блюд для детей и любителей блюд, которые при еде берут руками. В таблице указаны вес продуктов, времена выдержки и соответствующие рекомендации. Программа 3 работает в режиме приготовления только с помощью микроволн. Программа 1 работает в комбинированном режиме микроволн и гриля. Программа 2 работает в комбинированном режиме микроволн и конвекции.

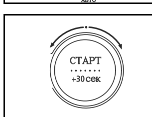
Код	Продукты	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1	**Замороженные куриные крылышки**	200-250 г 300-350 г 400-450 г	2 мин.	Выложите замороженные готовые к употреблению куриные крылышки или маленькие ножки (готовые к употреблению и приправленные) на металлическую подставку кожицей вниз. Разложите их по кругу, оставив середину пустой. Переверните, когда печь подаст звуковой сигнал.
2	**Замороженные мини-пиццы**	150 г (4-6 кусков) 250 г (7-9 кусков)	-	Равномерно разложите мини-пиццы или мини-пироги с начинкой на подставке.
3	**Начос (мексиканские чипсы)**	125 г	-	Выложите чипсы на плоскую керамическую тарелку. Посыпьте сверху 50 г тертого сыра "чеддер" и специями. Поставьте тарелку на вращающийся поднос

Использование режима приготовления напитков

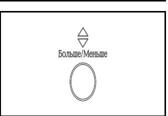
В режиме приготовления напитков( ) время приготовления устанавливается автоматически. Вы можете задать число приготавливаемых порций поворотом ручки круговой шкалы. Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса, затем закройте дверцу.



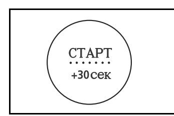
1. Установите **Переключатель режимов приготовления** на символ **Режима приготовления напитков** ( ).



2. Задайте размер порции поворотом **ручки круговой шкалы.**



3. При необходимости, увеличьте или уменьшите время приготовления, нажимая соответственно кнопки **Больше / Меньше** ( ).



4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Результат: Напиток готовится в соответствии с выбранной программой.
- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

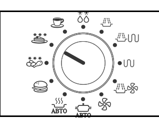
Параметры режима приготовления напитков

В приведенной ниже таблице представлены автоматические программы разогрева напитков. Программы используют режим приготовления только с помощью микроволн.

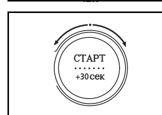
Тип продуктов	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
Напитки: Кофе, молоко, чай, вода (комнатной температуры	150 мл (1 чашка) 300 мл (2 чашки) 450 мл (3 чашки) 600 мл (4 чашки)	1-2 мин.	Наливайте жидкость только в керамические чашки и разогревайте, не накрывая. Поставьте 1 чашку в центре, 2 чашки друг против друга, а 3 или 4 чашки в кружок. Дайте им постоять в микроволновой печи по окончании приготовления.Тщательно перемешайте до и после выдержки. Будьте осторожны, вынимая чашки из печи (см. инструкции по безопасному обращению с жидкостями).

Использование режима приготовления выпечки

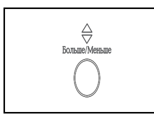
В режиме приготовления выпечки( ) время приготовления устанавливается автоматически. Вы можете задать число приготавливаемых порций поворотом ручки круговой шкалы. Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса, затем закройте дверцу.



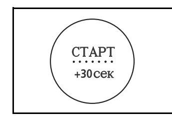
1. Установите **Переключатель режимов приготовления** на символ **Режима приготовления выпечки** ( ).



2. Задайте размер порции поворотом **ручки круговой шкалы.**



3. При необходимости, увеличьте или уменьшите время приготовления, нажимая соответственно кнопки **Больше / Меньше** ( ).



4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Результат: Пища готовится в соответствии с выбранной программой.
- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Параметры режима приготовления выпечки

В приведенной ниже таблице представлены автоматические программы размораживания и разогрева замороженной выпечки.Программы используют комбинированный режим микроволн и гриля.

Тип продуктов	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
Выпечка (заморожe нная)	200-300 г 400-500 г 600-700 г 800-900 г 1000-1100 г 1200-1300 г	5-15 мин.	Выложите замороженный пирог на середину подставки, либо разложите куски пирога на низкой подставке в кружок. Поставьте подставку в центр вращающегося подноса. Эта программа не подходит для пирогов с кремовой начинкой или с шоколадной глазурью.

R

Использование блюда для образования хрустящей корочки

Только модели C105ATR / C105AFR

Обычно при приготовлении блюд из теста с использованием только микроволн, либо даже комбинации микроволн и гриля/конвекции, эти блюда получаются размякшими и неаппетитными. Использование блюда для образования хрустящей корочки печи Samsung помогает сделать эти блюда хрустящими.

Блюдо для образования корочки можно также использовать при приготовлении таких блюд, как бекон, яичница, сардельки и т. п.

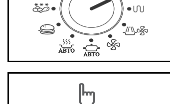
☛ Перед использованием блюда для образования корочки прогрейте его, включив комбинированный режим на 3-5 минут:
- Комбинация конвекции (250°C) и микроволн (уровень мощности 600 Вт) или
- Комбинация гриля и микроволн (уровень мощности 600 Вт).
- См. стр. 21 и 23 соответственно.

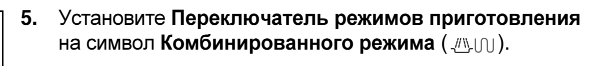
1. Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки, как описано выше.
- Используйте толстые рукавицы, так как блюдо для образования корочки станет очень горячим.

2. Если вы собираетесь готовить такое блюдо, как яичница с беконом, смажьте блюдо маслом, чтобы пища лучше подрумянилась.

3. Положите продукты на блюдо для образования корочки.
- Не ставьте на блюдо для образования корочки никакую чувствительную к теплу посуду (например, пластмассовые миски).

4. Поместите блюдо для образования корочки на вращающийся поднос в печи.
- Никогда не ставьте в печь блюдо для образования корочки без вращающегося подноса.

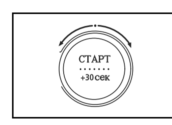




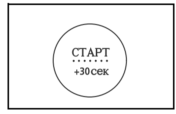
5. Установите **Переключатель режимов приготовления** на символ **Комбинированного режима** ( ).



6. Выберите нужный уровень мощности нажатием кнопки **Выбор** ( ).



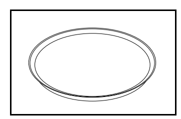
7. После этого установите время приготовления, поворачивая **ручку круговой шкалы** до тех пор, пока на дисплее не появится нужное время приготовления.



8. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Результат: Начинается приготовление пищи.
◆ Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Как мыть блюдо для образования корочки



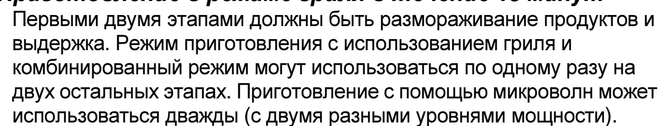
Блюдо для образования хрустящей корочки лучше всего вымыть в горячей воде с помощью моющего средства, а затем сполоснуть чистой водой. Не пользуйтесь жесткой щеткой или жесткой губкой, так как при этом можно повредить верхний слой покрытия.

☛ Поскольку на блюдо для образования корочки нанесен слой тефлона, при неправильном обращении оно может получить повреждения:
- Никогда не режьте пищу на блюде. Перед тем, как резать пищу, снимите ее с блюда.
- Чтобы переворачивать пищу, лучше всего пользоваться пластмассовой или деревянной лопаточкой.

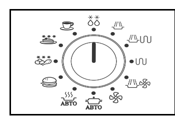
Приготовление пищи в несколько этапов

Ваша микроволновая печь может быть запрограммирована для приготовления пищи максимум в четыре этапа (режим конвекции, микроволн + конвекции и режим прогрева не может использоваться при приготовлении в несколько этапов). Пример: Вы хотите разморозить продукты и приготовить из них какое-либо блюдо без выполнения дополнительной установки режимов печи после каждого этапа. Вы можете, например, разморозить и приготовить курицу весом 1,8 кг в четыре этапа :

- ***Размораживание***
- ***Приготовление в режиме микроволн в течение 30 минут***
- ***Приготовление в режиме гриля в течение 15 минут***



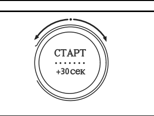
☛ Первыми двумя этапами должны быть размораживание продуктов и выдержка. Режим приготовления с использованием гриля и комбинированный режим могут использоваться по одному разу на двух остальных этапах. Приготовление с помощью микроволн может использоваться дважды (с двумя разными уровнями мощности).



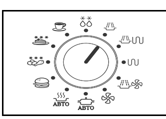
1. Установите **Переключатель режимов приготовления** на символ **Автоматическое размораживание**(⁂).



2. Выберите тип блюда, которое вы собираетесь приготовить, нажав кнопку **Выбор** (☝).



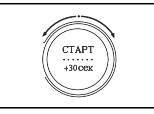
3. Задайте вес продуктов поворотом **ручки круговой шкалы** соответствующее число раз (1,8 кг в рассматриваемом примере).



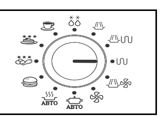
4. Установите **Переключатель режимов приготовления** на символ **режима микроволн** ( ).



5. Задайте уровень микроволновой мощности нажатием кнопки **Выбор** (☝) соответствующее число раз для выбора нужного уровня мощности (450 Вт в рассматриваемом примере).

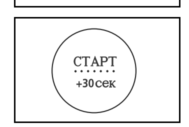


6. Задайте время приготовления поворотом **ручки круговой шкалы** (30 минут в рассматриваемом примере).



7. Установите **Переключатель режимов приготовления** на символ режима **ГРИЛЬ** ( ).

8. Задайте время приготовления поворотом **ручки круговой шкалы** соответствующее число раз (15 минут в рассматриваемом примере).

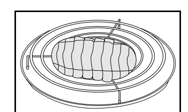


9. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Результат: Начинается приготовление пищи:

◆ Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Выбор принадлежностей для приготовления пищи



Обычно при приготовлении с использованием конвекции (как в традиционном духовом шкафу) не требуется никакой специальной посуды. Однако вы должны использовать только ту посуду, которую использовали бы в обычном духовом шкафу.
Принадлежности, безопасные для использования в микроволновой печи, обычно непригодны для приготовления с использованием конвекции; не используйте пластмассовые сосуды, тарелки, бумажные чашки, полотенца и т.п.
Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления (микроволны и гриль или конвекция), используйте только принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычной духовке. Металлическая посуда или принадлежности могут привести к повреждению вашей печи.

☛ Более подробные сведения о посуде и принадлежностях, пригодных для использования, смотрите в разделе "Руководство по выбору посуды" на стр. 24.

Предварительный прогрев печи

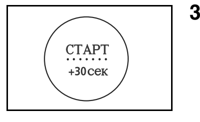
При приготовлении в режиме конвекции, перед тем, как помещать продукты в печь, рекомендуется предварительно прогреть ее до соответствующей температуры.
Когда температура в печи достигает заданного значения, она остается неизменной в течение примерно 10 минут; после этого печь автоматически выключается.
Убедитесь в том, что нагревательный элемент находится в правильном положении для выбранного вами режима приготовления.



1. Нажмите кнопку **Быстрый Прогрев** (🌡).
   Результат: Дисплей показывает следующую информацию:
   250°C (температура)



2. Нажмите кнопку **Быстрый Прогрев** (🌡) один или несколько раз, чтобы задать требующуюся температуру.



3. Нажмите кнопку **СТАРТ** .
   Результат: Печь прогревается до заданной температуры.
   - При достижении выбранной температуры печь подает 6 звуковых сигналов, температура поддерживается неизменной в течение 10 минут.
   - Спустя 10 минут, печь подает 4 звуковых сигнала и прекращает работу.

✉ Если температура во внутренней камере печи достигла предустановленного значения, печь подает 6 звуковых сигналов и эта температура поддерживается в течение 10 минут.

✉ Чтобы узнать текущую температуру во внутренней камере печи, нажмите кнопку **Быстрый Прогрев** (🌡).

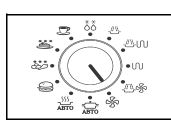
Приготовление пищи с использованием конвекции

Режим конвекции позволяет вам готовить пищу так же, как и в обычном духовом шкафу. Микроволны не используются. Вы можете установить требующуюся температуру в диапазоне от 40 °C до 250 °C. Максимальное время приготовления равняется 60 минутам.

☛ Если вы хотите предварительно прогреть печь, обратитесь на стр. 18.

- Всегда пользуйтесь толстыми рукавицами, когда прикасаетесь к посуде в печи, так как она будет очень горячей.
- У вас получится лучше приготовленная пища с подрумяненной корочкой, если вы будете использовать низкую подставку.

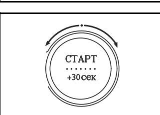
Удостоверьтесь в том, что нагревательный элемент находится в правильном положении и что вращающийся поднос установлен в печь. Откройте дверцу печи и поместите посуду с продуктами на вращающийся поднос.



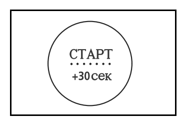
1. Установите **Переключатель режимов приготовления** на символ **Конвекция** ( ).
Результат: Дисплей показывает следующую информацию:
(режим конвекции)
250°C (температура)



2. Нажмите кнопку **Выбор** ( ) один или несколько раз, чтобы задать требующуюся температуру.



3. Задайте время приготовления поворотом **ручки круговой шкалы.**



4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
Результат: Начинается приготовление:
◆ Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

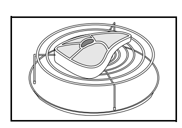
✉ Вы всегда можете узнать текущую температуру в камере печи, нажав кнопку **Быстрый Прогрев** ( ).

Приготовление в режиме гриля

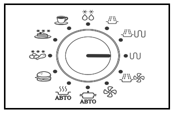
Гриль позволяет вам быстро нагревать и подрумянивать продукты без использования микроволн.

- ***Всегда пользуйтесь толстыми рукавицами, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.***
- ***При приготовлении с использованием гриля вы можете добиться наилучших результатов, если воспользуетесь высокой подставкой.***

Удостоверьтесь в том, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении, и что в печь установлена соответствующая подставка.

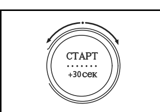


1. Откройте дверцу печи и поместите продукты на подставку.



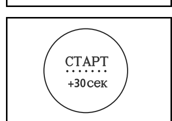
2. Установите **Переключатель режимов приготовления** на символ **Гриль** ( ).
Результат: На дисплее появляются следующие символы:
(приготовление в один этап)
(режим гриля)

- Вы не можете задавать температуру при использовании гриля.



3. Задайте время приготовления в режиме гриля поворотом **ручки круговой шкалы.**

- Максимальное время приготовления 60 минут.



4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
Результат: Начинается приготовление в режиме гриля:
◆ Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

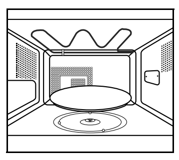
R

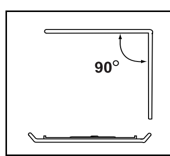
Выбор положения нагревательного элемента

Нагревательный элемент используется при приготовления пищи с использованием гриля. Нагревательный элемент используется при приготовлении пищи с использованием конвекции, гриля и при поджаривании ее на вертеле. Он может быть установлен в одно из двух положений:

- ***Горизонтальное положение используется для приготовления пищи в режиме конвекции или гриля.***
- ***Вертикальное положение используется только для поджаривания на вертеле (модели C105ABR/C105AFR)***

☛ Изменяйте положение нагревательного элемента только тогда, когда он находится в холодном состоянии, и не прикладывайте излишних усилий при изменении его положения.





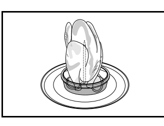
Чтобы установить нагревательный элемент...	Сделайте следующее...
В вертикальное положение (только для поджаривания на вертеле: модели C105ABR/C105AFR)	◆ Потяните нагревательный элемент вниз. ◆ Толкайте его в направлении задней стенки камеры, пока он не встанет параллельно задней стенке.
В горизонтальное положение (режим "конвекция" или "гриль")	◆ Потяните нагревательный элемент на себя. ◆ Толкайте его вверх до тех пор, пока он не встанет параллельно потолку камеры печи.

Поджаривание на вертеле

Только модели C105ABR / C105AFR

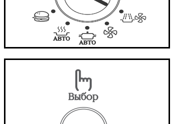
Вертел для жарки удобен при приготовлении блюд в стиле “барбекю”, так как вам не требуется переворачивать мясо в процессе приготовления. Он может использоваться в комбинированном режиме приготовления с использованием микроволн и конвекции.

☛ Обеспечьте, чтобы вес мяса был равномерно распределен на вертеле и чтобы вертел свободно вращался. Всегда пользуйтесь толстыми рукавицами, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.

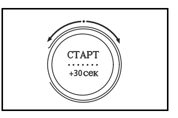


1. Проткните вертелом мясо так, чтобы вертел прошел через его центр.
<u>Пример:</u> Пропустите вертел между спинным хребтом и грудкой цыпленка.
Поставьте вертел на предназначенную для него стойку, поставьте стойку в стеклянную миску, а стеклянную миску - на вращающийся поднос. Чтобы мясо лучше подрумянилось, смажьте его растительным маслом.

2. Установите **Переключатель режимов приготовления** на символ **Комбинированного режима микроволн и конвекции** ( ).



3. Задайте нужную температуру нажатием кнопки **Выбор** ( ).



4. Установите время приготовления поворотом **ручки круговой шкалы.**
- Максимальное время приготовления 60 минут.



5. Задайте нужный уровень мощности нажатием кнопки **Выбор** ( ).



6. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
<u>Результат:</u> Результат: Начинается приготовление мяса, вертел вращается.
◆ Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал через каждую минуту.

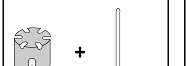
7. Когда мясо будет полностью готово, аккуратно выньте вертел с ним из печи, используя толстые рукавицы для защиты рук.

Использование вертикального мультивертела

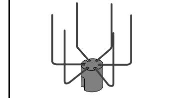
Только модели C105ABR / C105AFR

МУЛЬТИВЕРТЕЛ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КЕБАБА

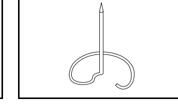
С помощью мультивертела с 6 шампурами для кебаба (шашлыка), вы легко можете жарить в стиле “барбекю” мясо, птицу, рыбу, овощи (такие, как лук, перец, баклажаны) или фрукты, нарезав все эти продукты кусочками.Вы можете приготовить вышеперечисленные продукты на шампурах для кебаба, используя режим гриля или комбинированный режим приготовления.



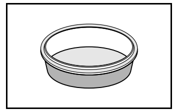
Соединительное устройство для шампуров, шампур



Мультивертел



Вертел для поджаривания



Стеклянная миска

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУЛЬТИВЕРТЕЛА С ШАМПУРАМИ ДЛЯ КЕБАБА

1. Для приготовления кебаба на мультивертеле возьмите 6 шампуров.
2. Насадите продукты поровну на каждый шампур.
3. Поставьте вертел для поджаривания в стеклянную миску и насадите на него мультивертел.
4. Поставьте стеклянную миску с мультивертелом в центр вращающегося подноса.

   ✉ Перед началом поджаривания убедитесь в том, что нагревательный элемент гриля находится в правильном положении, т.е. у задней стенки внутренней камеры печи, а не у потолка камеры.

КАК ВЫНУТЬ МУЛЬТИВЕРТЕЛ ИЗ ПЕЧИ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Чтобы вынуть из печи стеклянную миску с мультивертелом, воспользуйтесь толстыми рукавицами, так как она будет очень горячей.
2. Отсоединяйте мультивертел от вертела, также пользуясь рукавицами.
3. Аккуратно вынимайте шампуры из отверстий и пользуйтесь вилкой для снятия кусочков пищи с шампуров.

   ✉ Мультивертел нельзя мыть в посудомоечной машине. Поэтому мойте его вручную теплой водой, используя жидкость для мытья посуды. После использования вынимайте вертикальный мультивертел из печи.

Комбинирование микроволн и гриля

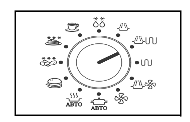
Вы также можете комбинировать при приготовлении использование микроволн и гриля, чтобы одновременно быстро готовить пищу и подрумянивать ее.

☛ **ВСЕГДА** используйте кухонную посуду, безопасную для использования, как в микроволновой печи, так и в обычной духовке. Идеальными являются блюда из керамики или термостойкого стекла, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

ВСЕГДА пользуйтесь толстыми рукавицами, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.

Вы сможете получить лучше приготовленную и подрумяненную пищу, если используете высокую подставку.

Откройте дверцу печи. Поместите продукты на подставку, наиболее подходящую для типа блюда, которое вы хотите приготовить. Поместите подставку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.

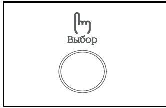


1. Установите **Переключатель режимов приготовления** на символ **Комбинированного режима "Микроволны + Гриль"**( ).

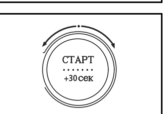
   Результат: На дисплее появляются следующие символы:

   | (приготовление в один этап)

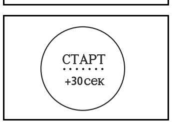
   (комбинированный режим микроволн и гриля)



2. Установите нужный уровень мощности, нажимая кнопку **Выбор**( ), пока дисплей не покажет нужный уровень мощности (300 - 600 Вт).
   - Вы не можете задавать температуру гриля.



3. Задайте требующееся время приготовления поворотом **ручки круговой шкалы.**
   - Максимальное время приготовления 60 минут.



4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

   Результат:
   - ◆ Начинается приготовление в комбинированном режиме.
   - ◆ Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Комбинирование микроволн и конвекции

В комбинированном режиме приготовления используется нагревание как с помощью микроволн, так и конвекционным теплом. При этом печь не требует предварительного прогрева, так как микроволновая энергия включается немедленно.
В комбинированном режиме можно приготовлять многие продукты, в частности:

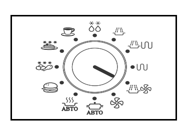
- ***Жареное мясо и птицу***
- ***Пироги и торты***
- ***Блюда из яиц и сыра***

☛ **ВСЕГДА** используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Идеальными являются стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

ВСЕГДА пользуйтесь толстыми рукавицами, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.

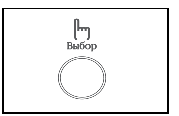
Вы получите лучше приготовленную пищу с подрумяненной корочкой, если используете низкую подставку.

Откройте дверцу печи. Положите продукты на вращающийся поднос или на низкую подставку, которую установите на поднос. Закройте дверцу. Нагревательный элемент должен быть в горизонтальном положении.

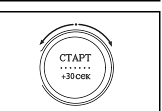


1. Установите **Переключатель режимов приготовления** на символ **Комбинированного режима "Микроволны + Конвекция"** ( ).

Результат: Дисплей показывает следующую информацию:
(комбинированный режим микроволн и конвекции)
250°C (температура)

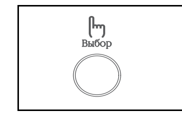


2. Задайте нужную температуру нажатием кнопки **Выбор** ( ).

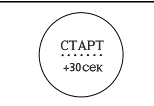


3. Задайте время приготовления поворотом **ручки круговой шкалы.**

- Максимальное время приготовления равно 60 минутам.



4. Задайте нужный уровень мощности, нажимая кнопку **Выбор**( ), пока дисплей не покажет нужное значение выходной мощности (100 - 600 Вт).



5. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

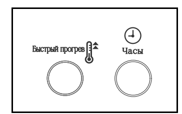
Результат:

- ◆ Начинается приготовление в комбинированном режиме.
- ◆ Печь прогревается до требующейся температуры, затем приготовление с помощью микроволн продолжается до окончания заданного времени приготовления.
- ◆ Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

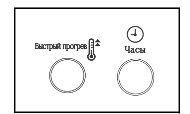
✉ Если вы хотите узнать текущую температуру в камере печи, нажмите кнопку **Быстрый Прогрев** ( ).

Блокировка вашей микроволновой печи для безопасности

В вашу микроволновую печь встроена специальная программа для обеспечения безопасности детей, которая позволяет вам “запереть” печь для того, чтобы ее не могли случайно включить дети и лица, не знающие как пользоваться печью.
Печь может быть “заперта” в любое время.



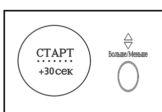
1. Одновременно нажмите кнопки **Быстрый Прогрев** ( ) и **Часы** ( ) (примерно на три секунды).
   Результат:
   - Печь блокируется.
   - На дисплее появляется сообщение "L".



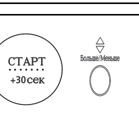
2. Чтобы разблокировать вашу печь, еще раз одновременно нажмите кнопки **Быстрый Прогрев** ( ) и **Часы** ( ) (примерно на три секунды).
   Результат: Печью можно нормально пользоваться.

Отключение звукового сигнала

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.



1. Одновременно нажмите кнопки **СТАРТ** и **Больше/Меньше**( ) (примерно на одну секунду).
   Результат: Печь не подает звуковой сигнал при нажатии вами какой-либо кнопки.



2. Чтобы вновь включить звуковой сигнал, еще раз одновременно нажмите кнопки **СТАРТ** и **Больше/Меньше**( ) (примерно на одну секунду).
   Результат: Печь вновь работает с подачей звукового сигнала.

Использование режима Вентиляции

Пользуйтесь этим режимом после приготовления продукта с резким запахом или в том случае, когда внутри печи много копоти.
Сначала вымойте внутренний объем печи.



Нажмите кнопку **удаление запахов** ( ) после того, как вы закончите очистку – раздадутся четыре зуммерных сигнала.

- Предусмотренное время вентиляции равно 5 минутам. Оно увеличивается на 30 секунд при каждом нажатии кнопки +30сек.
- Можно также регулировать время вентиляции, поворачивая Шаговый регулятор вправо или влево.
- Максимальное время вентиляции равно 60 минутам.

R

Руководство по выбору посуды

Чтобы готовить пищу в микроволновой печи, микроволны должны быть способны проникать в пищу, не отражаясь и не поглощаясь посудой.
Поэтому вы должны внимательно выбирать посуду для микроволновой печи. Если посуда имеет маркировку “Безопасна для микроволновой печи”, то вам не о чем беспокоиться.
В следующей таблице перечислены различные типы кухонных принадлежностей и указано, можно ли их использовать в микроволновой печи и каким образом это делать.

Кухонные принадлежности	Безопасны для микроволновой печи	Комментарии
Алюминиевая фольга	✓ ✗	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Если фольга расположена слишком близко к стенке печи или если используется слишком много фольги, может возникнуть электрическая дуга.
Блюдо для образования хрустящей корочки	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут
Фарфор и глиняные изделия	✓	Фарфор, керамика, керамика с глазурью и китайский фарфор обычно подходят, если на них нет металлической отделки.
Одноразовые пластиковые корытца	✓	Некоторые замороженные продукты упаковываются в такие пластиковые корытца.
Упаковка продуктов быстрого приготовления		
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Могут быть использованы для разогрева пищи. Перегрев может привести к плавлению полистирола.
• Бумажные пакеты или газеты	✗	Могут загореться.
• Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	✗	Может вызвать электрическую дугу.
Стеклянная посуда		
• Посуда из закаленного стекла	✓	Может использоваться, если не имеет металлической отделки.
• Тонкая стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева пищи или жидкостей. Тонкое стекло может разбиться или лопнуть при резком нагревании.
• Стеклянные банки	✓	Надо снять крышку. Пригодны только для разогрева.
Металл		
• Блюда	✗	Могут вызвать электрическую дугу или возгорание
• Перекрученные проволочки для завязки пакетов	✗	
Бумага		
• Тарелки, стаканчики, салфетки и кухонная бумага	✓	Для кратковременного приготовления и разогрева. Также для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная из вторсырья бумага	✗	Может вызвать электрическую дугу.
Пластик		
• Контейнеры	✓	Особенно, если это жароустойчивый термопластик. Некоторые другие пластики могут покоробиться или обесцветиться от высокой температуры. Не используйте меламиновый пластик.
• Покрывающая пленка	✓	Может быть использована для удержания влаги. Не должна прикасаться к пище. Будьте осторожны, снимая пленку, так как горячий пар вырвется наружу.
• Пакеты для заморозки	✓ ✗	Только если их можно кипятить или если они пригодны для использования в печи. Не должны быть закупорены герметично. В случае необходимости проткните их вилкой.
Парафинированная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может быть использована для удержания влаги и предупреждения разбрызгивания.

✓ **:Рекомендуется**
✓✗ **:Использовать с осторожностью**
✗ **:Использование небезопасно**

МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия фактически проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром.
Микроволны заставляют молекулы пищи колебаться быстрее. Быстрые колебания этих молекул создают тепло, которое готовит пищу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Кухонная посуда для микроволновой печи:
Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления.
Микроволны отражаются металлом, таким, как нержавеющая сталь, алюминий и медь, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому пища никогда не должна готовиться в металлических сосудах.

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:
В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. В общем, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите. Например, можно растапливать масло или шоколад (смотрите раздел со специальными советами).

Использование крышки во время приготовления
Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления.
Пищу можно накрывать разными способами: например, керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пластиковой пленкой, пригодной для использования в микроволновой печи.

Время выдержки
После окончания приготовления важно дать пище постоять, чтобы позволить выровняться температуре по всему объему пищи.

<u>Руководство по приготовлению замороженных овощей</u>

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжите приготовление до получения желаемого результата.
Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте на время выдержки.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Шпинат	150 г	600 Вт	5-6	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды
Брокколи	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 30 мл (2 ст. ложки) холодной воды
Горошек	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 30 мл (2 ст. ложки) холодной воды
Овощная смесь (морковь/ горошек/ кукуруза)	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды
Овощная смесь (в китайском стиле)	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды

<u>Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий</u>

Рис: Используйте большую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой - рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте рис с закрытой крышкой. После окончания времени приготовления перемешайте перед тем, как дать постоять и посолите или добавьте пряности и сливочное масло.
Примечание: Может оказаться, что рис не впитал всю воду по окончании времени приготовления.

Макаронные изделия:
Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая.
Периодически перемешивайте во время приготовления и перемешайте по окончании приготовления. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Продукты	Порц-ия	Мощ-ность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Белый рис (пропаренный)	250 г 375 г	900Вт	15-16 17½-18½	5	Добавьте 500 мл холодной воды Добавьте 750 мл холодной воды
Коричневый рис (пропаренный)	250 г 375 г	900Вт	20-21 22-23	5	Добавьте 500 мл холодной воды Добавьте 750 мл холодной воды
Смесь риса (рис + канадский рис)	250 г	900Вт	16-17	5	Добавьте 500 мл холодной воды
Смешанная каша (рис + злаки)	250 г	900Вт	17-18	5	Добавьте 400 мл холодной воды
Макаронные изделия	250 г	900Вт	10-11	5	Добавьте 1000 мл горячей воды

R

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, с крышкой. Добавьте 30-45 мл (2-3 столовые ложки) холодной воды на каждые 250 г, если не рекомендовано другое количество воды - смотрите таблицу. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте на время выдержки, равное 3 минутам.

Совет: Нарежьте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера. Чем мельче нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

Все свежие овощи должны готовиться на полном уровне микроволновой мощности (900 Вт).

Продукты	Пор-ция	Время (мин.)	Время выдерж-ки (мин.)	Инструкции
Брокколи	250 г 500 г	4½-5 7-8	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разместите концами соцветий к центру блюда.
Брюссельская капуста	250 г	6-6½	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 столовых ложек) воды.
Морковь	250 г	4S-5	3	Нарежьте морковь кусочками примерно одинакового размера.
Цветная капуста	250 г 500 г	5-5½ 7½-8½	3	Разделите на соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разместите концами соцветий к центру блюда.
Кабачки	250 г	4-4½	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) воды или кусок сливочного масла.Готовьте до мягкости.
Баклажаны	250 г	3½-4	3	Нарежьте баклажаны мелкими ломтика-ми и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250 г	4-4½	3	Нарежьте лукпорей толстыми ломтиками.
Грибы	125 г 250 г	1½-2 2½-3	3	Подготовьте мелкие целые или нарез-анные ломтиками грибы. Не добавляйте воды. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
Лук	250 г	5-5½	3	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте только 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.
Перец	250 г	4½-5	3	Нарежьте перец мелкими ломтиками.
Картофель	250 г 500 г	4-5 7-8	3	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четве-ртинки примерно одинакового размера.
Брюква	250 г	5½-6	3	Нарежьте брюкву мелкими кубиками.

РАЗОГРЕВ ПИЩИ

В вашей микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите. Используйте для руководства уровни мощности и времена разогрева, приведенные в таблице на следующей странице. Времена в таблице указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от +18°C до +20°C или для вынутых из холодильника продуктов с температурой примерно от+5 до +7°C.

Размещение пищи и использование крышки

Старайтесь не разогревать блюда больших размеров, например, мясо крупным куском - они имеют тенденцию подсыхать снаружи до того, как пища в центре полностью прогреется. Лучшие результаты получаются при разогреве небольших порций пищи.

Уровни мощности и перемешивание

Некоторую пищу можно разогревать на уровне мощности 900 Вт, в то время как другая должна разогреваться на уровне мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт. Обращайтесь за информацией к таблицам. В общем, лучше разогревать пищу с использованием меньшего уровня мощности, если разогревается пища деликатесная, в большом количестве или такая пища, которая может разогреться очень быстро (например, сладкие пирожки с начинкой). Для получения наилучших результатов хорошо перемешайте или переверните пищу во время разогрева. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол. Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Для предотвращения внезапного бурного вскипания жидкостей и возможного ожога, перемешивайте жидкости перед, во время и после окончания нагрева. Оставляете их на время выдержки в микроволновой печи. Мы рекомендуем опускать в жидкости пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева (который может испортить пищу). Предпочтительнее установить меньшее время разогрева и затем добавить время, если это окажется необходимо.

Время разогрева и выдержки

Когда вы разогреваете пищу в первый раз, полезно записать время, которое потребовалось для разогрева - чтобы вы могли обратиться к этим записям в будущем. Всегда убеждайтесь в том, что пища прогрелась по всему объему. Дайте пище постоять некоторое время после разогрева - чтобы позволить температуре выровняться по всему объему. Если в таблице не указано иначе, рекомендуется дать пище постоять после разогрева от 2 до 4 минут.
Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Обратитесь также к разделу "Меры предосторожности".

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда дайте жидкости постоять по крайней мере 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться по всей толще жидкости.
Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ВСЕГДА перемешивайте ее после разогрева.
Для предотвращения внезапного бурного вскипания жидкостей и возможного ожога, вы должны опускать в напитки пластмассовую ложку или стеклянную палочку и перемешивать их перед нагревом, во время нагрева и после его окончания.

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ:

Выложите питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева! Дайте постоять 2-3 минуты перед тем, как давать ребенку. Вновь перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура - от 30до40°C.

ДЕТСКОЕ МОЛОКО:

Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте не накрывая. Никогда не разогревайте молоко с надетой на бутылочку соской, так как бутылочка может взорваться в случае перегрева. Хорошо встряхните бутылочку перед тем, как дать ей постоять и вновь встряхните ее перед тем, как давать молоко ребенку! Всегда внимательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем предложить питание ребенку. Рекомендуемая температура молока: около 37°C.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Чтобы избежать ожогов, необходимо особенно тщательно проверять температуру детского питания перед тем, как кормить ребенка.

В качестве руководства по разогреву используйте уровни мощности и времена разогрева, указанные в таблице на следующей странице.

Разогрев детского питания и молока

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки(мин.)	Инструкции
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600Вт	30 сек.	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Разогревайте, накрыв крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детская каша (крупа + молоко + фрукты)	190г	600Вт	20 сек.	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Разогревайте, накрыв крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детское молоко	100мл 200мл	300Вт	30-40сек. от 1 мин 10 сек. до 1 мин 20 сек.	2-3	Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте, не закрывая. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру.

Разогрев жидкостей и пищи

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки(мин.)	Инструкции
Напитки (кофе, чай и вода)	150 мл (1чашка) 300 мл (2чашки) 450 мл (3чашки) 600 мл (4чашки)	900Вт	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Налейте жидкость в керамические чашки и разогревайте, не накрывая: поставьте 1 чашку в центре, 2 чашки друг против друга, а 3 или 4 чашки в кружок. Тщательно перемешайте до и после времени выдержки, будьте осторожны, вынимая чашки из печи.
Суп (из холодильника)	250 г 350 г 450 г 550 г	900Вт	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Налейте в глубокую керамическую тарелку или в глубокую керамическую миску. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.
Тушеное мясо (из холодильника)	350 г	600Вт	4½-5½	2-3	Положите тушеное мясо в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.
Макаронные изделия с соусом (из холодильника)	350 г	600Вт	3½-4½	3	Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на плоскую керамическую тарелку. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи. Перемешайте перед подачей на стол.
Мучные изделия с начинкой и соусом (из холодильника)	350 г	600Вт	4-5	3	Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, пельмени) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемеша-йте перед выдержкой и подачей на стол.
Блюдо на тарелке (из холодильника)	350 г 450 г 550 г	600Вт	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Положите готовое к разогреву блюдо из 2-3 компонентов на керамическую тарелку. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи.
Готовое к употреблению сырное фондю (из холодильника)	400 г	600Вт	6-7	1-2	Выложите готовое к употреблению сырное фондю в миску из закаленного стекла с крышкой.Тщательно перемешайте во время и после разогрева.Перемешайте перед подачей на стол.

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПРОДУКТОВ

Использование микроволн является великолепным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Это может оказаться чрезвычайно полезным, если к вам неожиданно пришли гости.
Замороженная птица должна быть полностью разморожена перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические проволочки и выньте птицу из упаковки перед размораживанием, чтобы обеспечить возможность оттока жидкости, образующейся в процессе размораживания.

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая их. Переверните их по окончании половины времени размораживания, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как это становится возможным. Время от времени контролируйте продукты, убеждаясь в том, что они не стали теплыми на ощупь. Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.

Если наружная поверхность птицы начнет нагреваться, прекратите размораживание и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить размораживание. Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время выдержки для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. Пожалуйста, обращайтесь к нижеприведенной таблице.

Совет: Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые, и малое количество продуктов размораживается быстрее, чем большое. Помните этот совет при замораживании и размораживании продуктов.

Руководствуйтесь следующей таблицей при размораживании замороженных продуктов, имеющих температуру от -18 °C до -20°C.

Все замороженные продукты нужно размораживать на уровне мощности "размораживание" (180 Вт)

Продукты	Пор-ция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Мясо				
Говяжий фарш	200 г 400 г	6-7 10-12	15-30	Положите мясо на плоское керамическое блюдо. Экранируйте тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Свиные отбивные	250 г	7-8		
Птица				
Куски курицы	500 г (2куска)	14-15	15-60	Сначала положите куски курицы кожицей вниз, а целую курицу грудкой вниз на плоское керамическое блюдо. Экранируйте алюминиевой фольгой тонкие части, такие, как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Целая курица	1200 г	32-34		
Рыба				
Рыбное филе	200 г	6-7	10-25	Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Накройте тонкие части более толстыми частями. Экранируйте узкие концы филе и хвост целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Целая рыба	400 г	11-13		
Фрукты				
Ягоды	250 г	6-7	5-10	Разложите ягоды тонким слоем на плоское круглое стеклянное блюдо (большого диаметра).
Хлеб				
Булочки (каждая весом около 50 г)	2штуки 4штуки	1-1½ 2½-3	5-20	Положите булочки в кружок, а хлеб вертикально (как башню) на бумажное кухонное полотенце в середине вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Тосты/ Сэндвичи	250 г	4-4½		
Немецкий хлеб (пшеничная + ржаная мука)	500 г	7-9		

R

ГРИЛЬ

Нагревательный элемент гриля расположен под потолком внутренней камеры печи. Он работает только тогда, когда дверца печи закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Если гриль предварительно прогреть в течение 4 минут, пища поджарится и подрумянится быстрее.

Кухонные принадлежности для режима гриля:
Они должны быть из не воспламеняющегося материала и могут включать металл. Не используйте никаких пластиковых кухонных принадлежностей, так как они могут расплавиться.

Пища, пригодная для приготовления в режиме гриля:
Отбивные, сардельки, антрекоты, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, тонкие порции рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:
При использовании режима приготовления только с помощью гриля всегда обеспечивайте, чтобы расположенный под потолком внутренней камеры печи нагревательный элемент гриля находился в горизонтальном положении, а не в вертикальном, у задней стенки камеры. Помните, что пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иначе.

МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ

В этом режиме приготовления комбинируются лучистая теплота, идущая от нагревательного элемента гриля и скорость приготовления, обеспечиваемая использованием микроволн. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и вращается поднос. Благодаря вращению подноса, пища подрумянивается равномерно. В этой модели печи имеются три комбинированных режима приготовления:
600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль и 300 Вт + Гриль.

Кухонные принадлежности для режима "микроволны + гриль"
Используйте кухонные принадлежности, через которые могут проходить микроволны. Они должны быть из не воспламеняющегося материала. Не используйте в комбинированном режиме металлические кухонные принадлежности. Не используйте никаких пластиковых кухонных принадлежностей, так как они могут расплавиться.

Пища, пригодная для приготовления в режиме "микроволны + гриль":
Пища, пригодная для приготовления в комбинированном режиме, включает все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, для которых требуется небольшое время приготовления, чтобы подрумянить верхнюю часть. Этот режим также может использоваться для приготовления толстых порций пищи, которая станет вкуснее, если сверху нее образуется золотистая хрустящая корочка (например, куски курицы, которые переворачиваются после половины времени приготовления). Более подробные сведения смотрите в таблице приготовления с использованием гриля.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:
При использовании комбинированного режима приготовления (микроволны + гриль) всегда обеспечивайте, чтобы расположенный под потолком внутренней камеры печи нагревательный элемент гриля находился в горизонтальном положении, а не в вертикальном положении у задней стенки камеры. Пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иначе. В иных случаях она должна помещаться прямо на вращающийся поднос. Пожалуйста, обращайтесь к инструкциям, приведенным в нижеследующей таблице. Если вы хотите подрумянить пищу с обоих сторон, ее необходимо перевернуть.

Руководство по приготовлению замороженных продуктов с использованием гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 3 минуты, если не указано иного.
Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием гриля.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Инструкции
Бургеры (замороженные сырые)	2 шт. (125 г) 4 шт. (250 г)	450Вт+Гриль	5-6 8-9	Положите сырые бургеры в кружок на высокую подставку. Переверните через 3½ (125 г) или через 5 мин.(250 г). Вложите бургеры в булочки.
Гамбургеры, чизбургеры и т.п. (уже готовые, с булочками)	2 шт. (300 г)	600Вт+Гриль без прогрева!	5-6	Положите замороженные бургеры бок о бок на жаростойкое блюдо. Поставьте блюдо прямо на вращающийся поднос. Дайте постоять 2-3 минуты.
Блюдо с тертым сыром (овощи или картофель)	400 г	450Вт+Гриль	13-15	Положите замороженное блюдо с тертым сыром в небольшое блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Рыбное блюдо с тертым сыром	400 г	450Вт+Гриль	19-21	Положите замороженное рыбное блюдо с тертым сыром на небольшое прямоугольное блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 3 минуты.

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием гриля.

Свежие продукты	Порция	Мощн-ость	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Ломтики тоста	4 куска (по 25 г каждый)	Только гриль	3½-4½	3-4	Положите тосты рядом друг с другом на подставку.
Томаты гриль	200 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	300Вт + Гриль	4-5 5½-6½	-	Разрежьте томаты пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их в кружок на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Тосты с томатами и сыром	4 шт. (300 г)	300Вт + Гриль	4½-5½	-	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с томатами и сыром на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Тосты по-Гавайски (ломтики ананаса, ветчины, сыра)	2 шт. (300 г) 4 шт. (500 г)	450Вт + Гриль	4-5 6½-7½	-	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на высокую подставку. Положите 2 тоста на подставку друг напротив друга. Дайте постоять 2-3 минуты.
Печеный картофель	250 г 500 г	600Вт + Гриль	5-6 7½-8½	-	Разрежьте картофелины пополам. Положите их в кружок на высокую подставку отрезанными сторонами в сторону гриля.
Блюдо с тертым сыром из овощей/ картофеля (из холодильника)	450 г	500Вт + Гриль	6½-7½	-	Положите вынутое из холодильника блюдо с тертым сыром на небольшое блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.

Свежие продукты	Порция	Мощн-ость	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Печеные яблоки	2 яблока (400 г) 4 яблока (800 г)	300Вт + Гриль	6½-7½ 11-13	-	Вырежьте из яблок сердцевину и заполните отверстия изюмом и джемом. Посыпьте яблоки сверху измельченным миндалем. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на низкую подставку.
Куски курицы	500 г (2 куска) 900 г (3-4 куска)	300Вт + Гриль	10-11 12-13	9-10 11-12	Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Положите их в кружок на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Бараньи отбивные (средне прожаренные)	400 г (4 шт.)	Только гриль	10-12	8-9	Смажьте бараньи отбивные растительным маслом и посыпьте специями. Положите их в кружок на высокую подставку. После приготовления дайте им постоять 2-3 минуты.
Свиные стейки	400 г (2 шт.)	Микро волны + гриль	300Вт + Гриль 8-9	Только гриль 8-9	Смажьте свиные стейки растительным маслом и посыпьте специями. Положите их в кружок на высокую подставку. После приготовления дайте им постоять 2-3 минуты.
Жареная рыба	400-500 г	300Вт + Гриль	6-7	7-8	Смажьте кожу целой рыбы маслом и добавьте специи. Уложите две рыбы рядом (головой к хвосту) на высокую подставку. После приготовления дайте рыбе постоять 2-3 минуты.

R

КОНВЕКЦИЯ

Приготовление пищи с использованием конвекции - это традиционный и хорошо известный метод приготовления пищи в обычной духовке, где циркулирует горячий воздух.Нагревательный элемент и вентилятор расположены на задней стенке печи так, чтобы горячий воздух мог свободно циркулировать.

Посуда, пригодная для приготовления пищи в режиме конвекции:
Может быть использована любая обычная жаропрочная посуда, противни и формы для выпечки - все, что вы обычно используете для приготовления пищи в обычной духовке.
Продукты, пригодные для приготовления в режиме конвекции. В этом режиме могут быть приготовлены бисквиты, порционные лепешки, булочки и пирожные, а также сдобные фруктовые кексы, пирожные с кремом и суфле.

МИКРОВОЛНЫ + КОНВЕКЦИЯ

В этом режиме сочетаются микроволновое излучение и обдув горячим воздухом; тем самым сокращается время приготовления, а на пище получается хрустящая румяная корочка.
Приготовление пищи с использованием конвекции - это традиционный и хорошо известный метод приготовления пищи в микроволновой печи с использованием горячего воздуха, циркуляция которого обеспечивается при помощи вентилятора, расположенного на задней стенке.

Посуда, пригодная для приготовления пищи в режиме "микроволны + конвекция.
Посуда должна пропускать микроволны. Она должна быть сделана из материала, пригодного для микроволновой печи (например, стекло, керамика, или фарфор без металлической отделки); аналогично посуде, описанной в разделе "Микроволны + Гриль".

Пища, пригодная для приготовления в режиме "микроволны + конвекция".
Любое мясо и птица, а также запеканки и блюда с тертым сыром, бисквиты и легкие кексы с фруктами, пирожки и сдоба, жареные овощи, лепешки и хлеб.

Руководство по приготовлению с использованием конвекции свежих продуктов, таких, как пирожки/пироги с заварным кремом, пицца и мясо

С помощью функции прогрева прогрейте камеру печи до нужной температуры.
Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием конвекции.

Свежие продукты	Порция	Мощн-ость	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
ПИРОЖКИ/ ПИРОГ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ Пирожки/пирог с заварным кремом (готовые, из холодильника)	300г	300 Вт + 180°C	7-8	-	Положите вынутые из холодильника пирожки/ пирог с заварным кремом на лист бумаги для выпекания на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
ПИЦЦА Пицца из холодильника (готовая)	300-400г	600 Вт + 220°C	6-7	-	Положите пиццу на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
МЯСО Жареная говядина/ Жареная баранина (средне прожаренные)	1200-1300г	600 Вт+ 160°C	19-21	10-12	Смажьте говядину/ баранину растительным маслом и посыпьте перцем, солью и паприкой. Положите на низкую подставку, сначала жирной стороной вниз. После приготовления заверните в алюминиевую фольгу и дайте постоять 10-15 минут.
Жареная курица	900г	450 Вт + 220°C	13-15	9-10	Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите курицу сначала грудкой вниз на низкую подставку, а затем переверните грудкой вверх. Дайте постоять 5 минут.

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

Руководство по приготовлению с использованием режима конвекции свежих продуктов, таких, как булочки, хлеб и пирожные.

С помощью функции прогрева прогрейте камеру печи до нужной температуры, кроме случаев, когда рекомендуется не прогревать печь - см. таблицу.

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием режима конвекции.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Инструкции
БУЛОЧКИ Булочки (уже испеченные)	4-6 шт. (каждая около 50 г)	Только конвекция 180°C	2-3	Разложите булочки в кружок на низкой подставке. Вынимайте, надев толстые рукавицы! Дайте постоять 2-3 минуты.
Булочки (готовые к выпеканию)	4-6 шт. (каждая около 50 г)	100 Вт + 200°C	6-7	Разложите булочки в кружок на низкой подставке. Вынимайте, надев толстые рукавицы. Дайте постоять 2-3 минуты.
Булочки (из дрожжевого теста, сырые, из холодильника)	200 г (4 шт.)	180 Вт + 220°C	9-10	Разложите булочки в кружок на бумаге для выпекания на высокой подставке. Оставьте середину незанятой. Вынимайте, надев толстые рукавицы! Дайте постоять 2-3 минуты.
Рогалики (из холодильника, готовое к выпеканию тесто)	200 г (4 шт.)	100Вт + 220°C	11-13	Разложите рогалики в кружок на бумаге для выпекания на высокой подставке. Оставьте середину незанятой. Вынимайте, надев толстые рукавицы! Дайте постоять 2-3 минуты.
ФРАНЦУЗСКИЕ БАТОНЫ Батон (готовый)	200 г (1 шт.)	180 Вт + 220°C	6-7	Положите французский батог на высокую подставку. Вынимайте, надев толстые рукавицы! Дайте постоять 2-3 минуты.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Инструкции
Чесночный хлеб (готовый, из холодильника)	200 г (1 шт.)	180 Вт + 220°C	7-8	Положите хлеб из холодильника на бумагу для выпекания на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
ПИРОГИ "Мраморный" пирог (корж)	500 г	180 Вт + 220°C без прогрева	18-20	Выложите сырое тесто в небольшое круглое блюдо для выпекания из темного металла (диаметром 18 см). Поставьте блюдо на низкую подставку. Дайте постоять 5-10 минут.
"Мраморный" пирог / Лимонный пирог (сырое тесто)	700 г	180 Вт + 220°C без прогрева	24-26	Выложите сырое тесто на прямоугольное блюдо для выпекания из стекла или темного металла (длиной 25 см). Поставьте блюдо на низкую подставку. Дайте постоять 5-10 минут.
Сырая сдоба (из дрожжевого теста, с начинкой, из холодильника)	250 г (5 шт.)	100 Вт + 200°C	10-11	Выложите сырую сдобу в кружок на бумагу для выпекания на высокую подставку. Оставьте середину незанятой. Вынимайте, надев толстые рукавицы! Дайте постоять 5 минут.
Оладьи (сырое тесто)	6 x 70 г (400-450 г)	180 Вт + 200°C	14-16	Равномерно распределите тесто на керамическом блюде для оладий, подходящем для приготовления 6 оладий среднего размера, или воспользуйтесь 6 маленькими круглыми блюдами из закаленного стекла. Поставьте блюдо на низкую подставку. Дайте постоять 5 минут.

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

Руководство по приготовлению с использованием конвекции замороженных продуктов, таких, как булочки, хлеб, пироги и макаронные изделия.

С помощью функции прогрева прогрейте камеру печи до нужной температуры, кроме случаев, когда рекомендуется не прогревать печь - см. таблицу.

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Инструкции
Булочки (уже выпеченные)	4 шт. (каждая около 50 г)	100 Вт+ 180°C без прогрева!	7-8	Разложите булочки в кружок на низкой подставке. Дайте постоять 2-5 минут.
Булочки (готовые к выпеканию)	4 шт. (каждая около 50 г)	100 Вт + 200°C	7-8	Разложите булочки в кружок на низкой подставке. Дайте постоять 2-5 минут.
Рогалики (уже выпеченные)	4 шт. (Каждый около 60 г)	100Вт + 180°C	8-9	Разложите рогалики на высокой подставке. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты.
Французский батон / Чесночный хлеб (ранее выпеченные)	200-250г (1шт.)	180 Вт+ 200°C	6-7	Положите замороженный батон на бумагу для выпекания на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты.
Французский батон + начинка (напр. томаты, сыр, ветчина и т.д.)	250 г (2 куска)	450 Вт + 220°C	6-7	Положите куски замороженного хлеба бок о бок на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты.
Немецкий хлеб целиком (готовый к выпеканию)	500 г	180 Вт + 160°C без прогрева!	15-17	Выложите целый хлеб на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 5 минут.
Куски пирога (ранее выпеченные, с фруктовой начинкой)	500-600г	300 Вт + 160°C без прогрева!	7-9	ыложите замороженные куски пирога в кружок на низкой подставке. После выпекания дайте постоять 5-10 минут
Пирог (ранее выпеченный, с фруктовой начинкой)	1200-1300г	300Вт + 160°C без прогрева!	14-16	Положите замороженный пирог на бумагу для выпекания на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 10-20 минут.
Пирожные из слоеного теста (сырые, с начинкой)	250 г (5-6 шт.)	180 Вт + 220°C	9-10	Выложите сырые пирожные на бумаге для выпекания на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты.

Руководство по приготовлению с использованием конвекции замороженных продуктов, таких, как пицца, макаронные изделия, чипсы и нарезанные кусочками продукты.

С помощью функции прогрева прогрейте камеру печи до нужной температуры, кроме случаев, когда рекомендуется не прогревать печь - см. таблицу

Используйте указанные в таблице уровни мощности и времена в качестве руководства для приготовления.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Инструкции
Пицца (готовая к выпеканию)	300-400 г 450-550 г	600 Вт + 220°C	10-11 11½-12½	Положите пиццу на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты.
2 пиццы (готовые к выпеканию)	600-700 г (300-350 г каждая)	600 Вт + 220°C	14-15	Положите одну пиццу на низкую подставку, а другую - на высокую. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты.
Лазанья, Трубочки с начинкой	400 г	450 Вт + 200°C без прогрева!	20-22	Выложите на блюдо из термостойкого стекла подходящих размеров или оставьте в фабричной упаковке (убедитесь в том, что эта упаковка безопасна для микроволн и для нагрева в духовке). Положите замороженную лазанью на низкую подставку. После приготовления дайте постоят 2-3 минуты.
Макаронные изделия (макароны, пельмени)	400 г	450 Вт + 200°C без прогрева!	16-18	Выложите на блюдо из термостойкого стекла подходящих размеров или оставьте в фабричной упаковке (убедитесь в том, что эта упаковка безопасна для микроволн и для нагрева в духовке). Поставьте замороженные макароны с сыром на низкую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Куски цыпленка в тесте	250 г	450 Вт + 200°C	6½-7½	Выложите кусочки цыпленка на низкую подставку.После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Чипсы	250 г	300 Вт + 220°C	15-17	Выложите чипсы на бумагу для выпекания прямо на низкую подставку. Переверните по прошествии 2/3 времени

R

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную миску. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 900 Вт, пока масло не растопится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ШОКОЛАДА

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную миску. Нагревайте 3-5 минут на уровне мощности 450 Вт, пока шоколад не растает. Перемешайте один или два раза во время растапливания. Когда будете вынимать миску из печи, используйте толстые рукавицы!

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную миску. Нагревайте 20-30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока мед не расплавится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЖЕЛАТИНА

Положите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодную воду. Слив воду с желатина, положите его в маленькую миску из термостойкого стекла. Нагревайте 1 минуту на уровне мощности 300 Вт. Перемешайте желатин после того, как он расплавится.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ПИРОГА И ПЕЧЕНЬЯ)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 г холодной воды. Готовьте, не накрывая, в миске из термостойкого стекла от 3½ до 4½ минут с использованием уровня мощности 900 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Положите 600 г фруктов (например, смеси ягод) в миску из термостойкого стекла с крышкой, имеющую подходящие размеры. Добавьте 300 г сахара для приготовления консервов и хорошо перемешайте. Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 900 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите прямо в небольшие баночки для джема, снабженные заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

Соедините концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску из термостойкого стекла с крышкой, имеющую подходящие размеры. Готовьте, накрыв крышкой, от 6½до 7½ минут на уровне мощности 900 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ КУСОЧКОВ МИНДАЛЯ

Разложите 30 г кусочков миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Подрумянивайте от 3½ до 4½ минут на уровне мощности 600 Вт, перемешав их несколько раз. Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи. Когда будете вынимать тарелку из печи, используйте толстые рукавицы!

Чистка вашей микроволновой печи

Следующие части вашей микроволновой печи подлежат регулярной чистке для предотвращения скопления на них жирной грязи и частиц пищи:

- ***Внутренние и наружные поверхности***
- ***Дверца и уплотнители дверцы***
- ***Вращающийся поднос и роликовая подставка***

☛ **ВСЕГДА** следите за тем, чтобы уплотнители дверцы были чистыми и чтобы дверца надежно закрывалась.

☛ Невыполнение мер по поддержанию печи в чистоте может привести к повреждению ее поверхности, что может негативно сказаться на работе печи и увеличить опасность при ее использовании.

1. Чистите наружные поверхности мягкой тряпкой и теплой мыльной водой. Смойте мыло и вытрите насухо.

2. Удалите намыленной тряпкой все брызги и пятна с внутренних поверхностей и роликовой подставки. Смойте мыло и протрите насухо.

3. Чтобы отмочить засохшие частицы пищи и удалить запахи, поместите чашку разбавленного лимонного сока на вращающийся поднос и нагревайте ее в течение десяти минут на максимальном уровне мощности.

4. Мойте по мере необходимости вращающийся поднос (можно в посудомоечной машине).

✉ **НЕ** допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия. **НИКОГДА** не используйте абразивные материалы и химические растворители. При очистке уплотнителей дверцы особое внимание уделите тому, чтобы частицы пищи на них:

- Не накапливались
- Не мешали нормальному закрытию дверцы

Хранение и ремонт вашей микроволновой печи

При установке вашей микроволновой печи и ее обслуживании должны быть приняты несколько простых мер предосторожности. Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- ***Сломаны петли***
- ***Износился уплотнитель***
- ***Деформировался или погнулся кожух***

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по микроволновым печам.

☛ **НИКОГДА** не снимайте наружный кожух с печи. Если печь неисправна и требует ремонта или если вы сомневаетесь в ее состоянии:

- Отключите ее от сетевой розетки
- Обратитесь в ближайший сервисный центр.

✉ Если вы хотите поместить вашу печь на временное хранение, выберите сухое, свободное от пыли место.

- **Причина:** Пыль и влага могут испортить рабочие части печи.

Технические характеристики

Компания SAMSUNG постоянно стремится совершенствовать свои изделия. Как технические характеристики, так и эта Инструкция для пользователя могут изменяться без предварительного уведомления.

Источник электропитания	230 В ~ 50 Гц переменного тока
Потребляемая мощность Максимальная Микроволны Гриль (нагревательный элемент) Конвекция (нагревательный элемент)	 3100 Вт 1400 Вт 1300 Вт 1700 Вт
Выходная мощность	100 Вт / 900 Вт (6 уровней мощности) (стандарт IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Размеры (Ш x Г x В) Габаритные Внутренняя камера печи	 517 x 520 x 310 мм 336 x 346 x 222 мм
Объем камеры	28 литров
Масса Брутто Нетто	 Приблизительно 23.5 кг • C105ARF Приблизительно 22.5 кг • C105AR • C105ABR • C105ATR Приблизительно 19 кг

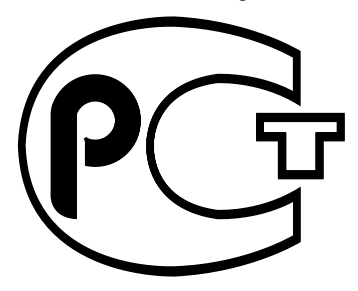
Подлежит использованию по назначению в нормальных условиях
Рекомендуемый период : 7 лет



Если у вас есть предложения или вопросы по продуктам Samsung, связывайтесь с информационным центром Samsung.

SAMSUNG ELECTRONICS RUSSIA SERVICE
8-800-200-0400
www.samsung.ru

SAMSUNG ELECTRONICS UKRAINE
8-800-502-0000
www.samsung.com/ur



АЯ46

-. Сертификат : **РОСС KR.АЯ46.B19492**

-. Срок действия : **с 06, 04, 2005 по 06, 04, 2008**

ИЗГОТОВЛЕНО В ТАЙЛАНДЕ
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: САМСУНГ
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН: РОСТЕСТ МОСКВА
АДРЕС:

THAI SAMSUNG ELECTRONICS CO.,LTD.
313 Moo 1 Sukhaphiban 8 Rd. Sriracha Industry Park
T.Bung A.Sriracha Chonburi Thailand 20230